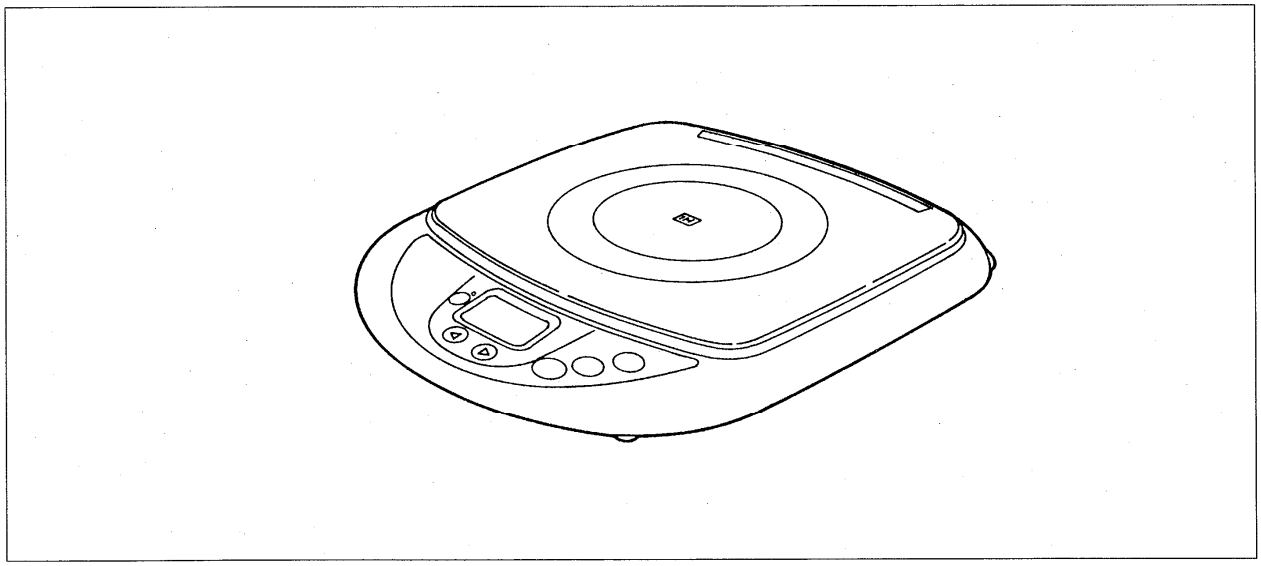
ORDER NO.KAD97100403C3

Service Manual

Portable Induction Cooktop

KY-P8N



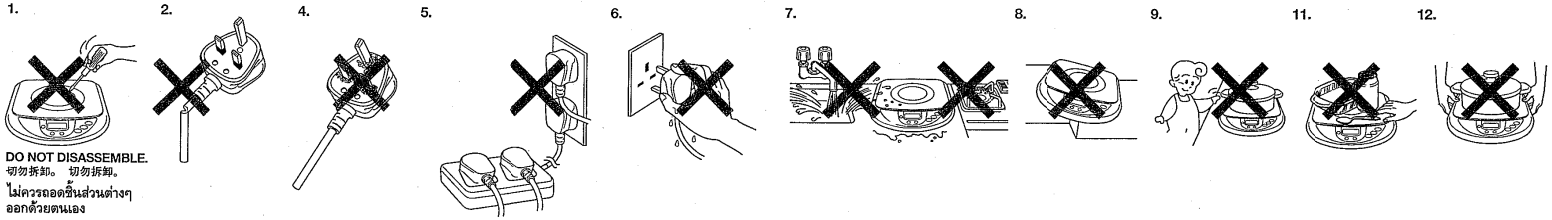
Specifications

Power supply:	AC220V-240V(50Hz)
Power consumption:	1350W(220V)-2600W(240V)
Power control range:	COOK: 7-step control of 105W(220V)-110W(240V) equivalence to full 1350(220V)-1500W(240V)
	DEEP FRY: 7-step control of 140℃ equivalence to full 200℃
	AUTO SOUP: Twenty-three minutes "HIGH" power heating switches automatically to stewing with "LOW" heating power. This will automatically stop at the time three hours have passed from the beginning.
Dimensions:	32.0cm(width) × 37.5cm(depth) × 5.6cm(height)
Weight(approx.):	2.5kg
Fan motor:	DC motor
Fuse:	250V-10A
Cord(approx.):	1.9m(approx.)

National

©1997 Matsushita Electric Industrial Co., LTD
All rights reserved. Unauthorized copying and distribution is a violation of law.

Cautions 注意事項 注意事項 ข้อควรระวัง



DO NOT DISASSEMBLE.
切勿拆卸。 切勿拆卸。
ไม่ควรถอดชิ้นส่วนต่างๆ
ออกด้วยตนเอง

Before use

To prevent electrical shock, short circuit or fire,

1. **do not** undo/modify the parts, or repair the unit by yourself. It is very dangerous.
2. **do not** use when the plug cord is damaged or when the power plug does not fit the socket securely.
3. **do not** bend, bind or put excess force on the cord. It could be damaged.
4. **do not** let any obstacles, including dust, stick to the body plug or the power plug.
5. **do not** plug into a socket where several other appliances are plugged in. The amperage must not exceed the socket's limit. (This appliance is about 7 amperes).
6. **do not** plug with wet hands.
7. **do not** use the unit at a place where it is likely to get wet or near a flame.

During Use

To prevent burns and injury,

8. **do not** place on unstable surfaces.
9. **do not** use where children can touch the unit, nor let children use the unit by themselves.
10. **do not** heat the pot empty or overheat it.
11. **do not** place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans and aluminium foils on the top plate since they could get hot.
12. **do not** carry the unit with the pot or the pan on it.

使用之前

爲防止電擊、短路或火災，請注意下列的事項：

1．切勿打開、改裝零部件或自行修理磁應安全爐，此舉非常危險。

2．當揮頭電線損壞或在電源揮頭尚未完全插入揮座時，切勿使用磁應安全爐。

3．切勿彎曲、捆扎電線或對其施力過度，這會引起損壞。

4．切勿使任何障礙物包括灰塵物黏附在機身上的揮頭或電源揮頭上。

5．切勿將數個揮頭插入同一個電源揮座之上。
切勿使電壓負荷過重。(本裝置的使用電流約爲 7 安培。)

6．手濕切勿觸摸電製。

7．切勿在可能受潮或靠近火焰之處使用磁應安全爐。

使用時

爲防止燙傷與受傷，請注意下列的事項：

8．切勿放置於不平穩的平面上。

9．切勿在兒童可觸及磁應安全爐、或兒童能自行使用之處使用磁應安全爐。

10．切勿對空鍋加熱或加熱過度。

11．切勿將諸如刀、叉、調羹、鍋蓋與鋁箔等金屬物品放置於頂板上，因爲它們會受熱。

12．切勿在裝載鍋具的狀態下搬運磁應安全爐。

使用之前

为防止电击、短路或火灾，请注意下列的事项：

1. 切勿打开、改装零部件或自行修理感应安全炉，这非常危险。
2. 在插头电线损坏或者在电源插头尚未牢靠地插入插座时，切勿使用感应安全炉。
3. 切勿弯曲、捆扎电线或对其施力过度，这会引起损坏。
4. 切勿使任何包括灰尘的障碍物粘附在本体插头或电源插头上。
5. 切勿将插头插入业已插入几个其他装置的插座。安培不得超出插座的极限。(本装置的使用电流约为 7 安培)
6. 切勿用湿手进行接插。
7. 切勿在可能受潮或靠近火焰的地方使用感应安全炉。

使用时

为防止烫伤与受伤，请注意下列的事项：

8. 切勿放置在不平稳的地面上。
9. 切勿在儿童可触及感应安全炉、或儿童能自行使用的地方使用感应安全炉。
10. 切勿对空锅加热或加热过度。
11. 切勿将诸如刀、叉、调羹、锅盖与铝箔等金属物品放置在顶板上，因为它们会受热。
12. 切勿在装载锅具的状态下搬运感应安全炉。

ก่อนใช้เครื่อง

เพื่อป้องกันการเกิดไฟดูด, ไฟฟ้าลัดวงจร หรือไฟไหม้

1. ไม่ควรถอด,แยก หรือซ่อมเครื่องด้วยตนเอง เพราะอาจเกิดอันตรายได้
2. ไม่ควรใช้ปลั๊กไฟที่ชำรุดหรือหลวม
3. ไม่ควรหัก, งอ, หรือมัดสายไฟ เพราะอาจเกิดการชำรุดได้
4. หมั่นดูแลไม่ให้ฝุ่นจับที่ปลั๊กไฟ
5. ไม่ควรเสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบที่ใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ หลายประเภท (เตาแม่เหล็กไฟฟ้ากินไฟ 7 แอมแปร์)
6. ห้ามเสียบปลั๊กไฟในขณะที่มือเปียก
7. ไม่ควรใช้เตาในบริเวณที่เปียกชื้นหรือใกล้เปลวไฟ

ขณะใช้งาน

เพื่อป้องกันการเกิดไฟไหม้และการบาดเจ็บ

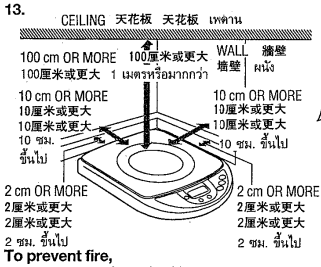
8. ไม่ควรวางเตาบนพื้นที่ลาดเอียง ไม่มั่นคง
9. ไม่ควรใช้เตาในที่ที่เด็กสามารถสัมผัสได้ และไม่ควรให้เด็กใช้เตาโดยลำพัง
10. ไม่ควรวางหม้อเปล่าไว้บนเตา
11. ไม่ควรวางวัตถุโลหะเช่น มีด, ส้อม, ช้อน, ฝากระป๋อง หรืออลูมิเนียมฟอยล์ บนเตา เพราะอาจเกิดความร้อนได้
12. ไม่ควรเคลื่อนย้ายเตา ในขณะที่มีภาชนะอยู่บนเตา

⚠ WARNING

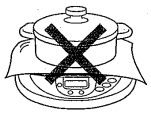
This service information is designed for experienced repair technicians only and is not designed for use by the general public. It does not contain warnings or cautions to advise non-technical individuals of potential dangers in attempting to service a product. Products powerd by electricity should be serviced or repaired only by experienced professional technicians. Any attempt to service or repair the product or products dealt with in this service information by anyone else could result in serious injury or death.

Cautions 注意事項 注意事項 ข้อควรระวัง

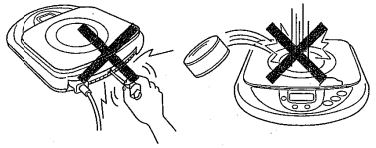
13.



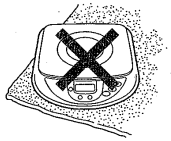
14.



15. 16.

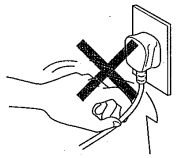


17.



18.

19.



20.

To prevent fire,

13. **do not** use the unit without sufficient space around it.
*Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
*Never use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.

14. **do not** place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.

To prevent electrical shock and/or malfunction,

15. **do not** insert metal such a pins and wires or foreign articles into air intake/exhaust vents or gaps.

To prevent electric shock and/or damage to the unit,

16. **do not** drop objects onto the top plate.
If the surface is cracked, switch off, unplug the appliance and take to the repairs immediately.

To prevent the overheating protection from functioning,

17. **do not** block air intake or exhaust vent.
Do not use the unit on carpet or tablecloth, otherwise they will block air intake and exhaust vents causing the temperature inside the unit to rise. The overheating protection will function and the unit will stop functioning automatically.

After Use

To prevent burns and injury and/or electric shock or fire,

18. **do not** touch the top plate shortly after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot from contact with the pot or the pan.

19. **do not** unplug by holding cord.

20. **do not** leave the power cord plugged in when the unit is not in use.

The unit emits lines magnetic force, so do not place near objects which are affected by magnet, such as:
-radios, televisions (may cause noises).
-magnetically-coded cards such as automatic-banking cards, commuter turnstile cards and cassette tapes (may cause erasing of magnetic codes).

爲防止火災，請注意下列的事項：

13. 切勿在四周空間不足之處使用磁應安全爐。
＊應使磁應安全爐的前部與左右兩側保持乾淨。
＊切勿在地毯、鋪有台布(乙烯樹脂)或任何低耐熱性物品上使用磁應安全爐。

14. 切勿在鍋具與磁應安全爐之間放置紙張。紙張會燃燒。

爲防止電擊與/或故障，請注意下列的事項：

15. 切勿使諸如別針與金屬絲及異物侵入吸氣/排氣孔或縫隙中。

爲防止佢磁應安全爐發生電擊與/或損壞，請注意下列的事項：

16. 切勿使物品撞擊表面。
若表面出現裂紋，應立即關掉電源、拔出電源插頭並送往修理。

爲防止使用時過熱，請注意下列的事項：

17. 切勿阻塞吸氣或排氣口。
切勿在地毯或台布上使用磁應安全爐，否則它們會阻塞吸氣或排氣孔，這會引起磁應安全爐內溫度昇高。防止過熱功能會產生作用，磁應安全爐會自動停止功能。

使用之後

爲防止燙傷及受傷與/或電擊或火災，請注意下列的事項：

18. 烹調完畢，鍋具產生的高溫熱量會傳導至磁應安全爐頂板。
切勿立即觸摸該頂板。

19. 切勿用拉扯電線的方法拔出插頭。

20. 在不用磁應安全爐時，切勿接上電源。

磁應安全爐會產生磁力線，請勿將其放置於靠近帶磁感應物品，諸如：收音機、電視機(會引起雜波)、磁代碼卡，諸如：銀行現金卡、月季票以及盒式磁帶(會擦除磁代碼)。

为防止火灾，请注意下列的事项：

13. 切勿在四周空间不足的地方使用感应安全炉。
＊应使感应安全炉的前部与左右两侧保持干净。
＊切勿在地毯、铺有台布（乙烯树脂）或任何低耐热性物品上使用感应安全炉。

14. 切勿在锅具与感应安全炉之间放置纸张。纸张会燃烧。

为防止电击和／或故障，请注意下列的事项：

15. 切勿使诸如别针和金属丝及异物侵入吸气／排气孔或缝隙中.

为防止使感应安全炉发生电击和／或损坏，请注意下列的事项：

16. 切勿使物品跌落在顶板上.
如表面出现裂纹，应立即关掉电源、拔出电源插头并送往修理。

为防止烧焦保护不起作用，请注意下列的事项：

17. 切勿阻塞吸气或排气口。
切勿在地毯或台布上使用感应安全炉，否则它们会阻塞吸气或排气孔，这会引起感应安全炉内温度升高。烧焦保护功能会产生作用，磁应安全炉会自动停止功能。

使用之后

为防止烫伤及受伤和／或电击或火灾，请注意下列注意事项：

18. 烹调结束、锅具产生的高温热量会传导至感应安全炉顶板。
切勿立即触摸该顶板。

19. 切勿用拉扯电线的方法拔出插头。

20. 在不用感应安全炉时，切勿使电源线继续处于接通状态。

感应安全炉会产生磁力线，请勿将其放置在靠近带磁感应物品，诸如：收音机、电视机(会引起杂波)、磁代码卡，诸如：银行现金卡、月季票以及盒式磁带(会擦除磁代码)。

เพื่อป้องกันการเกิดไฟไหม้

13. ไม่ควรวางเตาให้ชิดผนังเกินไป (ควรวางให้ห่างจากผนังดังรูป)
* ควรวางเตาให้ด้านหน้า และด้านข้างทั้งสองด้านห่างจากผนังพอสมควร
* ไม่ควรใช้เตาบนพรม, ผ้าปูโต๊ะ หรือบนพื้นที่ไม่สามารถทนความร้อนได้

14. ไม่ควรนำกระดาษวางระหว่างภาชนะและเตา เพราะกระดาษอาจไหม้ได้

เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าช็อต และป้องกันเครื่องชำรุด

15. ไม่ควรนำโลหะเช่น เข็ม, ลวด หรืออุปกรณ์อื่นใดแหงะ, แหย่หรืองัดช่องระบายลม

เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าช็อต และป้องกันการชำรุด

16. ไม่ควรทำสิ่งของหล่นใส่ด้านบนของเตา เพราะอาจทำให้เตาชำรุดได้
ถ้าฐานด้านบนเตาหัก ควรรีบปิดสวิทช์, ถอดปลั๊ก และรีบส่งศูนย์ซ่อมทันที

เพื่อป้องกันเครื่องร้อนมากเกินไป เนื่องจากการทำงาน

17. ไม่ควรกั้นช่องระบายลมเข้า - ออก ของตัวเตา
ไม่ควรใช้เตาบนพรมหรือผ้าปูโต๊ะ เนื่องจากอาจจะไปบังช่องระบายลมและทำให้อุณหภูมิของเตาสูงขึ้น ระบบป้องกันอุณหภูมิสูงขึ้นจะทำงานและเตาจะหยุดทำงานอัตโนมัติ เมื่ออุณหภูมิเตาสูงขึ้น

หลังการใช้เตา

เพื่อป้องกันการบาดเจ็บ, ไฟฟ้าช็อต และไฟไหม้

18. ไม่ควรสัมผัสฐานบนเตา หลังจากนำหม้อหรือกะทะลง
เนื่องจากฐานบนเตาอาจจะยังร้อนอยู่ และอาจเป็นอันตรายได้

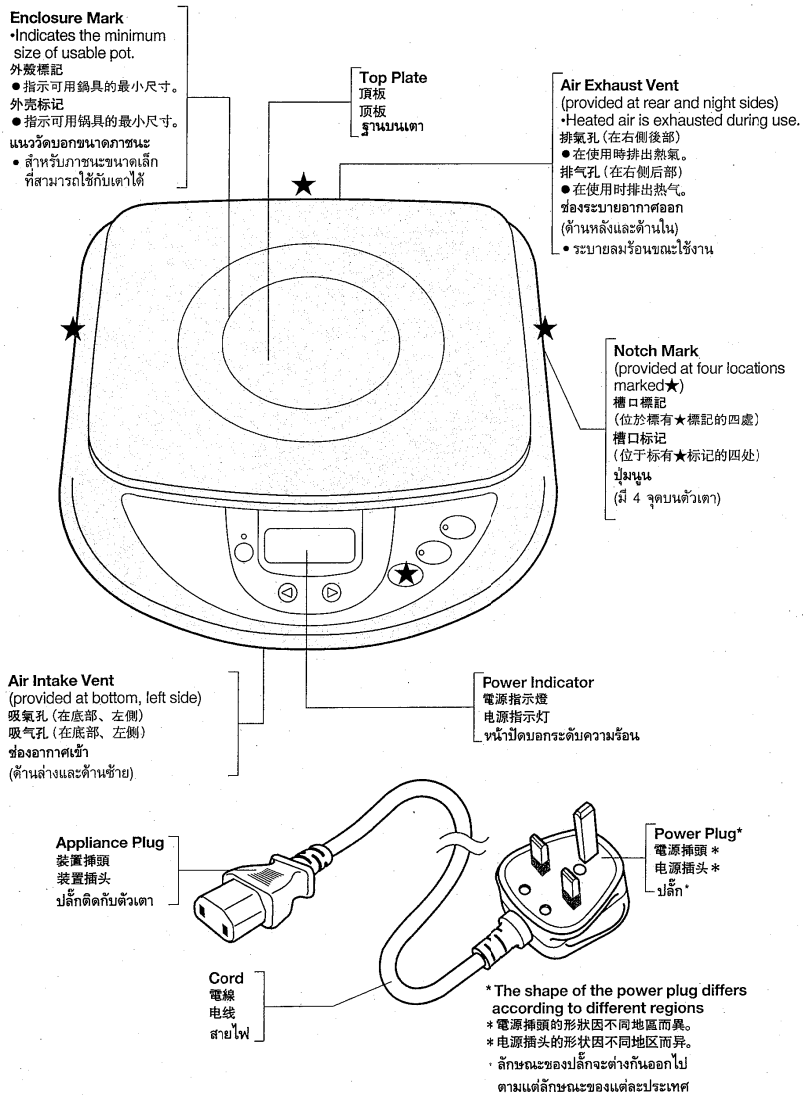
19. ไม่ควรถอดปลั๊กโดยดึงที่สายไฟ

20. ไม่ควรเสียบปลั๊กทิ้งไว้ หากไม่ได้ใช้เตาแล้ว

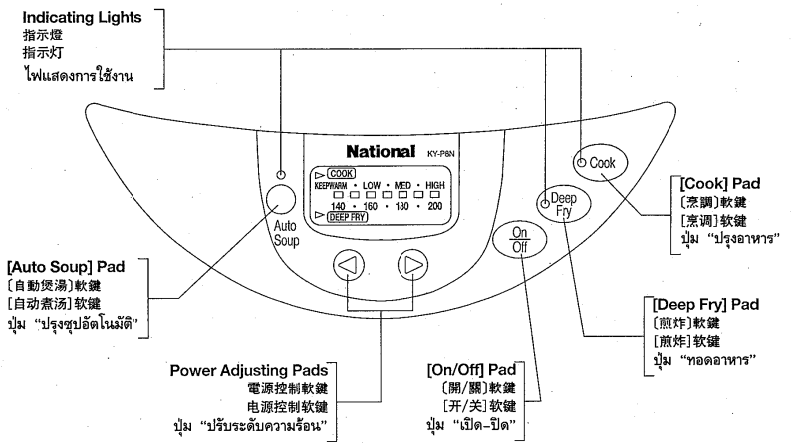
เนื่องจากเตาใช้ระบบพลังแม่เหล็ก ดังนั้นไม่ควรวางสิ่งของที่มีผลกระทบต่อแม่เหล็กไว้ใกล้เตา เช่น
- วิทยุ, โทรทัศน์
- บัตรแม่เหล็กต่างๆ เช่น บัตร ATM, Card คอมพิวเตอร์, เทปคาสเซ็ท (ซึ่งอาจทำให้รหัสแม่เหล็กเสียหายได้)

Parts Identification 零件名稱 零件名称 ส่วนประกอบต่างๆ

■MAIN UNIT ■主要器件 ■主要器件 ■ส่วนประกอบที่สำคัญของเตา



■OPERATING PADS ■操作軟鍵 ■操作软键 ■หน้าปัดการใช้งาน



For visually impaired user: 便於患眼疾的用戶使用： 便于患眼疾的用户使用： ข้อสังเกตขณะใช้งาน

•The notch marks (marked with ★ at three locations) on the body are provided as guides to assist in centering the pot on the top pate.

*(On/Off) pad is also provided with a notch mark.

● 在機身上的 3 個槽口標記(在 3 處標有★標記)可用作爲便於將鍋具放置於頂板的中央部位。

* (On/Off) 軟鍵上亦備有槽口標記。

● 在本体上的3个槽口标记(在3处标有★标记)可用作为便于将锅具放置在顶板的中央部位。

* (On/Off) 软键上亦备有槽口标记。

• สัญลักษณ์ปุ่มนูนแสดงให้ทราบว่า ตำแหน่งของหม้ออยู่ตรงกลางหรือไม่

* ปุ่ม (On/Off) ก็มีสัญลักษณ์แสดงเช่นเดียวกัน

•You may hear a high tone noise during use, caused by certain metal materials of the pot/pan. This is not a malfunction and it may disappear if you slightly change the location of the pan/pot.

•The fan inside the unit will turn on occasionally during use to reduce heat inside the unit. You may hear the rotating sound of the fan during operation.

● 在使用中會聽到高音噪聲，這是因某些鍋具的金屬材料所致。這並非故障，若將鍋具略作移動該聲音便會消失。

● 在使用中，磁應安全爐內的風扇時常會轉動以便減少內部的熱量。在操作時會聽到轉動的風扇聲音。

● 在使用中会听到高音噪声，这是因某些锅具的金属材料所致。这并非故障，如将锅具略作移动该声音便会消失。

● 在使用中，感应安全炉内的风扇时常会转动以便减少内部的热量。在操作时会听到转动的风扇声音。

• คุณอาจได้ยินเสียงในขณะที่เตาทำงาน เนื่องจากตัวภาชนะ, หม้อ สัมผัสกับเตา ไม่ใช่เตาเกิดการชำรุด และเสียงจะหายไปเมื่อคุณขยับตัวภาชนะหรือหม้อ

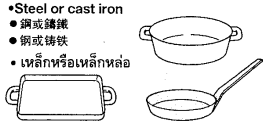
• พัดลมในตัวเตาจะทำงานเป็นช่วงๆ เพื่อช่วยลดอุณหภูมิเตาไม่ให้สูงเกินไป คุณอาจได้ยินเสียงพัดลมทำงานในขณะที่เตาทำงาน

Usable and Non-Usable Pots/Pans
可用鍋具與不可用鍋具
可用锅具和不可用锅具
ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาได้

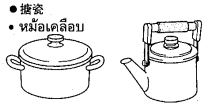
Usable pots/pans 可用鍋具 可用锅具 ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาได้

Material 鍋具材料 锅具材料 ประเภทวัสดุ

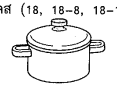
- **Steel or cast iron**
  - 鋼或鑄鐵
  - 钢或铸铁
  - เหล็กหรือเหล็กหล่อ



- **Enameled iron**
  - 搪瓷
  - 搪瓷
  - หม้อเคลือบ



- **Stainless steel** (18, 18-8, 18-10)
  - 不銹鋼(18, 18-8, 18-10)
  - 不锈钢(18,18-8,18-10)
  - สแตนเลส (18, 18-8, 18-10)



Take care of the following stainless steel pots:

- **18-8 or 18-10 stainless steel pot**
  The pot with thickness 0.8 mm or more is regarded as "usable pot", but less heating power will be conveyed. The pot with thickness 1.5 mm or more may be regarded as "non-usable pot".
- **Multilayer pot**
  Some types will not be heated.

請注意下列的不銹鋼鍋具：

- 18-8或18-10不銹鋼鍋具：
  厚度爲 0.8 毫米或更厚的鍋具被視爲"可用鍋具"，傳遞的熱量較少。厚度爲 1.5 毫米或更厚的鍋具被視爲"不可用鍋具"。
- 多層金屬鍋
  某些型號不能被加熱。

请注意下列的不锈钢锅具：

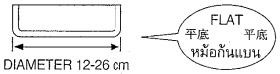
- 18-8或18-10不锈钢锅具：
  厚度为0.8毫米或更厚的锅具被视为"可用锅具"，传递的热量较少。厚度为1.5毫米或更厚的锅具被视为"不可用锅具"。
- 多层金属锅
  某些型号不能被加热。

ควรตรวจสอบภาชนะสแตนเลสก่อนใช้

- หม้อสแตนเลส 18-8, 18-10
  หม้อสแตนเลสหนา 0.8 มม. หรือมากกว่า สามารถใช้ได้ แต่อาจทำให้อาหารสุกช้า หม้อสแตนเลสที่หนา 1.5 มม. หรือมากกว่าไม่สามารถใช้ได้
- หม้อที่มีหลายๆชั้น
  หม้อบางชั้นอาจจะไม่ร้อน

Shape 鍋具形狀 锅具形状 รูปทรงของภาชนะ

- **Flat-bottomed pot with diameter 12 to 26 cm.**
  - 直徑爲12—26厘米的平底鍋具。
  - 直径为12-26厘米的平底锅具。
  - หม้อก้นแบนที่มีเส้นผ่าศูนย์กลาง 12 - 26 ซม.



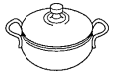
Non-usable pots/pans 不可用鍋具 不可用锅具 ภาชนะที่ไม่สามารถใช้กับเตาได้

Material 鍋具材料 锅具材料 ประเภทวัสดุ

- **Heat-resistant glass**
  - 耐熱玻璃
  - 耐热玻璃
  - แก้วทนความร้อน

- **Ceramic container (e.g. earthenware pot)**
  - 陶瓷容器(例如土鍋)
  - 陶瓷容器(例如土锅)
  - ภาชนะเซรามิค

- **Copper**
  - 銅
  - 铜
  - ภาชนะทองแดง

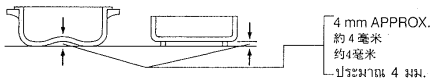


- **Aluminum**
  - 鋁
  - 铝
  - ภาชนะอลูมิเนียม

Shape 鍋具形狀 锅具形状 รูปทรงของภาชนะ

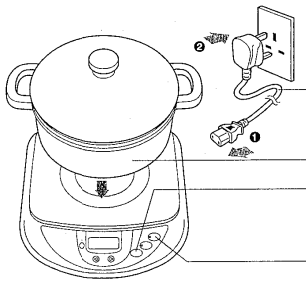
- **Pot with bottom measuring 12 cm or less**
- **Pot with rounded bottom**
  - 鍋底直徑爲12厘米或更小的鍋具
  - 凸底鍋
  - 锅底直径为12厘米或更小底锅具
  - 凸底锅
  - หม้อที่มีก้นกว้าง 12 ซม. หรือน้อยกว่า
  - หม้อที่มีก้นโค้งมน

- **Pot with a concave curvature of 4 mm or more at the bottom or pot with "legs" 4 mm or more in length**
  - 凹進深度爲 4 毫米或更深的凹底鍋、以及"支脚"長度爲 4 毫米或更長的鍋具
  - 凹进深度为4毫米或更深的凹底锅、以及"支脚"长度为4毫米或更长的锅具
  - หม้อที่มีก้นเว้าเข้าไป 4 มม. หรือมากกว่า หรือหม้อที่มีขาสูง 4 มม. หรือมากกว่า



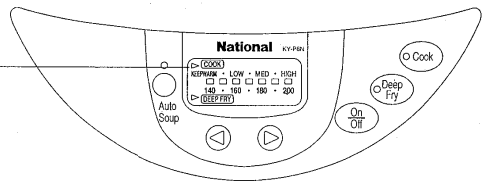
*For Deep-frying, use pot with flat bottom contacting the top plate without gap.
＊進行煎炸時，請使用與頂板無間隙的平底鍋。＊进行煎炸时，请使用和顶板无间隙的平底锅。
* การทอดอาหาร ควรใช้ภาชนะที่มีก้นแบนติดกับฐานเตา

To find out whether a pot or a pan is usable
可用鍋具與不可用鍋具的判別方法
可用锅具和不可用锅具的判别方法
การตรวจสอบภาชนะที่สามารถใช้กับเตาได้

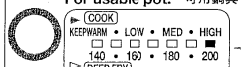


1. Connect both plugs. 接上電源。
   连接两个插头。 เสียบปลั๊ก
2. Place a pot in center of the top plate.
   將鍋具放置於頂板的中央部位。
   将锅具放置在顶板的中央部位。
   วางหม้อให้ตรงกึ่งกลางของเตา
3. Press (On/Off) pad. 觸按 (On/Off) (開/關)軟鍵。
   按下 (On/Off) (开/关)软键 กดปุ่ม (On/Off) "เปิด-ปิด"
4. Press (Cook) pad. 觸按 (Cook) (烹調)軟鍵。
   按下 (Cook) (烹调)软键 กดปุ่ม (Cook) "ปรุงอาหาร"

POWER LEVEL INDICATOR
火力指示燈
功率电平指示灯
หน้าปัดบอกระดับความร้อน



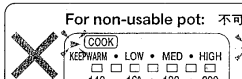
For usable pot: 可用鍋具： 可用锅具： สำหรับภาชนะที่ใช้กับเตาได้



(Cook) pad, COOK mode indicator ► and the power level will light.
觸按 (Cook) (烹調)軟鍵，COOK方式指示燈 ► 和火力指示燈則會點亮。
按下 (Cook) (烹调)软键，COOK方式指示灯 ► 和功率电平则会点亮。
สัญญาณไฟดวง (Cook) ,หน้าปัด COOK ซึ่งมีเครื่องหมาย ► และสัญญาณแสดงระดับความร้อนจะสว่างขึ้น

Turn off the unit by pressing the (On/Off) pad immediately after checking. (Otherwise, the pot will be heated.)
***Even if the pot is regarded as "usable pot", heating power may be less than indicated, depending on material or shape of the pot.**
在檢查後請觸按 (On/Off) (開/關)軟鍵以便立即關掉鍋具的電源。(否則，鍋具會被加熱)
＊儘管鍋具被視爲"可用鍋具"，加熱熱量會比指示值小，因鍋具的材料與形狀而異。
在检查后请按下 (On/Off) (开/关)软键以便立即关掉锅具的电源。(否则，锅具会被加热)
＊尽管锅具被视为"可用锅具"，加热热量会比指示值小，因锅具的材料与形状而异。
กดปุ่ม (On/Off) เพื่อปิดเตาทันที หลังจากตรวจสอบภาชนะเสร็จแล้ว(มิฉะนั้นภาชนะจะร้อน)
* แม้ว่าภาชนะจะสามารถใช้กับเตาได้ แต่ระดับความร้อนอาจจะน้อยกว่าที่ระบุบนหน้าปัด ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวัสดุที่ใช้ทำและรูปร่างของภาชนะ

For non-usable pot: 不可用鍋具： 不可用锅具： สำหรับภาชนะที่ไม่สามารถใช้กับเตาได้

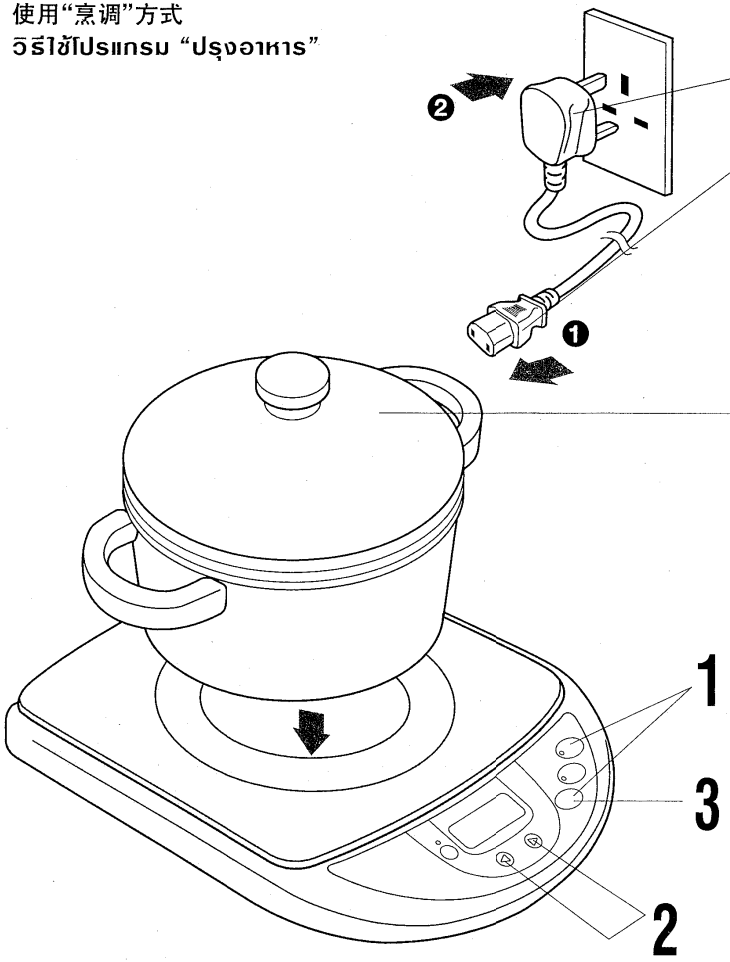


(Cook) pad and COOK mode indicator ► will flash and the power level will not be indicated.
(Cook) (烹調)與 COOK 方式指示燈►閃爍，火力指示燈未予以指示。
(Cook) (烹调)和 COOK 方式指示灯►闪烁，功率电平未予以指示。
สัญญาณไฟดวง (Cook) ,หน้าปัด COOK ซึ่งมีเครื่องหมาย ► จะกะพริบ และสัญญาณแสดงระดับความร้อนจะไม่สว่าง

The unit will be automatically turned off in approximately one minute.
約在 1 分鐘之後，磁應安全爐會被自動關掉電源。
约在1分钟之后，感应安全炉会被自动关掉电源。
เตาจะหยุดการทำงานโดยอัตโนมัติภายใน 1 นาที

How to Use 使用方法 使用方法 วิธีการใช้เตา

To use the "Cook" mode
使用"烹調"方式
使用"烹调"方式
วิธีใช้โปรแกรม "ปรุงอาหาร"



PREPARATION 準備 准备 การเตรียม

1

Connect both plugs.
(If the appliance plug is disconnected while cooking, a beep sound will be heard.)
連接兩個插頭。
(若裝置插頭在烹調時被拔出，磁應安全爐會發出"嗶"的一整鳴響。)
连接两个插头。
(如装置插头在烹调时被拔出，感应安全炉会发出"哔"的一声鸣响。)
เสียบปลั๊ก
(ถ้าปลั๊กเตาหลุดขณะประกอบอาหาร จะมีเสียงเตือนให้ทราบ)

2

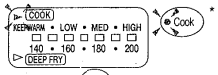
Place cooking ingredients into the pot and place the pot in the center of the top plate.
將烹調原料放入鍋具，並將鍋具放置於頂板的中央部位。
将烹调原料放入锅具，并将锅具放置在顶板的中央部位。
ใส่ส่วนผสมลงในหม้อและตั้งหม้อตรงกึ่งกลางเตา

A metallic sound may generated while cooking. Moving the pot slightly may cease the sound.
在烹調時會發出金屬聲。略移動鍋具能停止該聲音。
在烹调时会发出金属声。略移动锅具能停止该声音。
หากได้ยินเสียงดังขณะปรุงอาหาร ให้ขยับหม้อเล็กน้อย เสียงจะหายไป

OPERATION 操作 操作 การใช้งาน

1

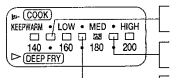
Press (On/Off) pad (the indicating lights will flash).
Press (Cook) pad. ·The unit is turned on with "FULL" power set.
觸按 (On/Off)(開/關)軟鍵(指示燈會閃爍)。觸按 (Cook)(烹調)軟鍵。
● 磁應安全爐會被接通電源，功率被設定至"FULL"(最大功率)。
按下 (On/Off)(开/关)软键(指示灯会闪烁)。按下 (Cook)(烹调)软键。
● 感应安全炉会被接通电源，功率被设定至"FULL"(最大功率)。
กดปุ่ม "เปิด-ปิด" (ไฟสัญญาณจะกระพริบ) กดปุ่ม "ปรุงอาหาร"
• เตาจะถูกเปิด พร้อมใช้งานในระดับความร้อนสูงสุด



* If the pot is not present or is not positioned properly, when (Cook) pad is pressed, (Cook) pad and COOK mode indicator will flash.
* 若在觸按 (Cook)(烹調)軟鍵時未放置鍋具、或未妥爲放置，(Cook)(烹調)軟鍵與 COOK (烹調)方式指示燈會閃爍。
* 如在按下 (Cook)(烹调)软键时未放置锅具、或未妥为放置，(Cook)(烹调)软键和 COOK (烹调)方式指示灯会闪烁。
* ถ้าภาชนะที่ใช้ปรุงอาหารวางไม่ตรงตำแหน่ง เมื่อกดปุ่ม (Cook) จะมีสัญญาณไฟกระพริบ

2

Proceed cooking while adjusting the heating power with power/temperature control pad (◁) or (▷).
*Refer to the guidance of power control (see P. 21).
使用功率/溫度控制軟鍵 (◁) 或 (▷) 調整烹調時火力。
* 請參閱功率控制指南(參閱第21頁)
使用功率/温度控制软键 (◁) 或 (▷) 调整热量时进行烹调。
* 请参阅功率控制指南(参阅第21页)
ปรับระดับความร้อนในขณะปรุงอาหาร ด้วยปุ่ม (◁) หรือ (▷)
* ดูตัวอย่างการใช้ปุ่มควบคุมระดับความร้อน หน้า 21



VERY LOW 極低 极低 ไฟระดับต่ำสุด
SLIGHTLY HIGH 略高 略高 ไฟระดับสูง
SLIGHTLY LOW 略低 略低 ไฟระดับต่ำ

(◁) Each press moves toward "KEEP WARM"
每次觸按該軟鍵能使"KEEP WARM"(保溫)向前移動。
每次按下该软键能使"KEEP WARM"(保温)向前移动。
กดปุ่มนี้ เพื่อให้ระดับไฟลดลง

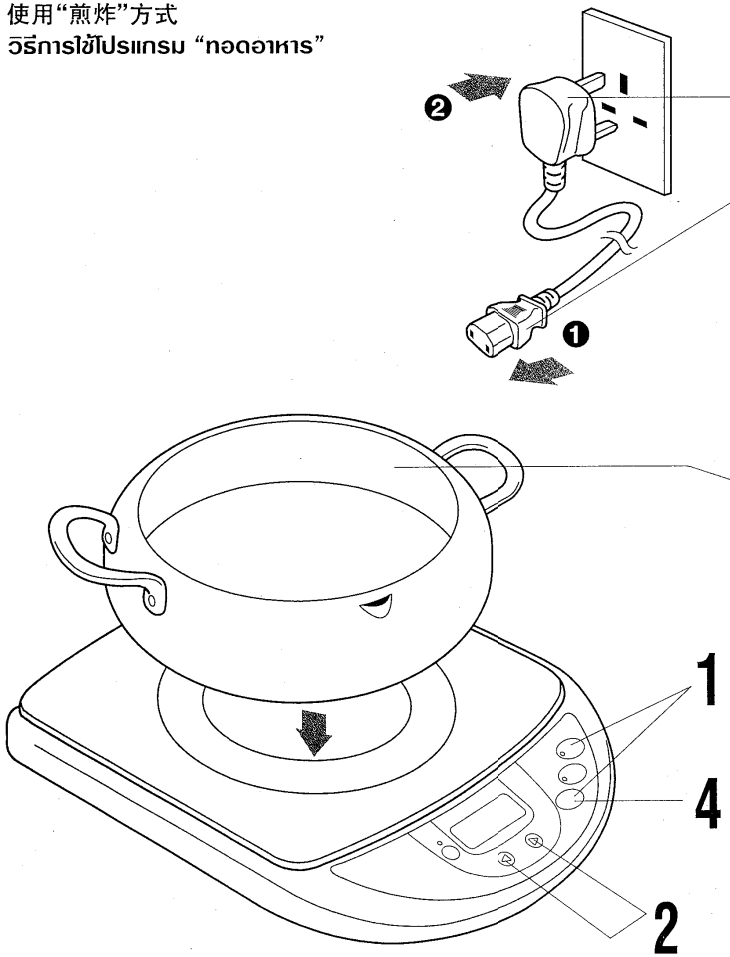
(▷) Each press moves toward "HIGH"
每次觸按該軟鍵能使"HIGH"(高溫)向前移動。
每次按下该软键能使"HIGH"(高温)向前移动。
กดปุ่มนี้ เพื่อให้ระดับไฟสูงขึ้น

3

After grilling is completed, press (On/Off) pad and unplug it.
在烘烤完畢後，觸按 (On/Off)(開/關)軟鍵，並拔出插頭。
在烘烤结束后，按下 (On/Off)(开/关)软键，并拔出插头。
เมื่อปรุงอาหารเสร็จ กดปุ่ม (On/Off) และถอดปลั๊ก

How to Use 使用方法 使用方法 วิธีการใช้เตา

To use the "Deep Fry" mode
使用"煎炸"方式
使用"煎炸"方式
วิธีการใช้โปรแกรม "ทอดอาหาร"



PREPARATION
準備 准备
การเตรียม

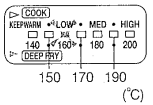
1 Connect both plugs.
(If the appliance plug is disconnected while cooking, a beep sound will be heard.)
連接兩個插頭。
(若裝置插頭在烹調時被拔出，磁應安全爐會發出"嗶"的一聲鳴響。)
连接两个插头。
(如装置插头在烹调时被拔出，感应安全炉会发出"哔"的一声鸣响。)
เสียบปลั๊ก
(ถ้าปลั๊กเตาหลุดขณะประกอบอาหาร จะมีเสียงเตือนให้ทราบ)

2 Pour oil in the pot and place the pot in the center of the top plate.
將食油倒入鍋中，並將鍋具放置於頂板的中央部位。
将食油倒入锅中，并将锅具放置在顶板的中央部位。
เทน้ำมันลงในกะทะ วางกะทะลงบนกลางเตา

OPERATION
操作 操作
การใช้งาน

1 Press (On/Off) pad (the indicating lights will flash). Press (Deep Fry) pad.
•The unit is turned on with the preset temperature of "180°C".
觸按 (On/Off) (開/關)軟鍵(指示燈會閃爍)。
觸按 (Deep Fry) (煎炸)軟鍵。
● 磁應安全爐會被接通電源，温度爲預調温度"180℃"。
按下 (On/Off) (开/关)软键(指示灯会闪烁)。
按下 (Deep Fry) (煎炸)软键
● 感应安全炉会被接通电源，温度为预调温度"180℃"。
กดปุ่ม (On/Off) สัญญาณไฟจะกระพริบ กดปุ่ม (Deep Fry)
• เตาจะถูกเปิดด้วยอุณหภูมิเริ่มต้น 180° C

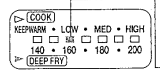
2 Choose temperature with power/temperature control key (◁) or (▷) and warm up.
使用功率/溫度控制鍵(◁)或(▷)鍵並加熱。
使用功率/温度控制键(◁)或(▷)键并加热。
การปรับอุณหภูมิด้วยปุ่มปรับระดับความร้อน (◁) หรือ (▷) และการอุ่นเตา



(◁) Each press moves toward low temperature.
每次觸按該軟鍵便向低溫方向移動。
每次按下该软键便向低温方向移动。
กดปุ่มนี้ เพื่อลดระดับความร้อน

(▷) Each press moves toward high temperature.
每次觸按該軟鍵便向高溫方向移動。
每次按下该软键便向高温方向移动。
กดปุ่มนี้ เพื่อเพิ่มระดับความร้อน

3 Start deep-frying when a beeper sounds.
•When the preset temperature is reached, the indicator light will stop flashing and a beeper sounds to tell that warming-up is completed.
在磁應安全爐發出"嗶"的鳴響時便可開始煎炸。
● 在到達預調温度時，指示燈停止閃爍並發出"嗶"的一聲鳴響，通知您加熱已完畢。
在感应安全炉发出"哔"的鸣响时便可开始煎炸。
● 在到达预调温度时，指示灯停止闪烁并发出"哔"的一声鸣响，通知您加热已结束。
เริ่มการทำงาน พร้อมสัญญาณเตือน
• เมื่อความร้อนขึ้นถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ สัญญาณไฟจะหยุดกระพริบ และมีเสียงสัญญาณเตือนว่าการอุ่นเครื่องเสร็จเรียบร้อยแล้ว



Stops flashing.
停止閃爍。
停止闪烁。
สัญญาณไฟหยุดกระพริบ

4 After deep-frying is completed, press (On/Off) pad and unplug the unit.
在煎炸完畢後，觸按 (On/Off) (開/關)軟鍵，並拔出插頭。
在煎炸结束后，按下 (On/Off) (开/关)软键，并拔出插头。
หลังการทอดอาหารเสร็จสิ้น กดปุ่ม (On/Off) เพื่อปิดเตา และดึงปลั๊กออก

How to Use 使用方法 使用方法 วิธีการใช้เตา

■Cautions when deep-frying ■煎炸時的注意事項 ■煎炸时的注意事项 ■ข้อค วรระวัง เมื่อใช้ปุ่ม “การทอดอาหาร”

Do not leave the room when deep-frying.
When Deep-frying with a small amount of oil, oil temperature will rise excessively, causing it to set fire.

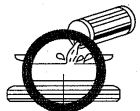
在煎炸食品時切勿不顧而去。
用少量食油煎炸時，油溫會過度昇高，乃至起火。

在煎炸食品时切勿不顾而去。
用少量食油煎炸时，油温会过度升高，乃至起火。

ไม่ควรออกจากห้องแล้วทิ้งภาชนะไว้บนเตา ขณะกำลังทอดอาหารอยู่
เมื่อทอดอาหารโดยใส่น้ำมันเพียงเล็กน้อย อุณหภูมิของน้ำมันในกะทะจะสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว อาจเกิดไฟไหม้ได้

•Use oil 900 g (1 ℓ approx.) when deep-frying.
- **在煎炸時應使用900克食油(約1升)。**
- **在煎炸时应使用900克食油(约1升)。**
- **ควรใช้น้ำมัน 900 กรัม (ประมาณ 1 ลิตร) เมื่อทอดอาหาร**

Less than 900 g
少於900克
少于900克
น้อยกว่า 900 กรัม

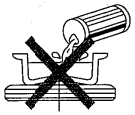

900 g or more
900克或更少
900克或更少
900 กรัมหรือมากกว่า

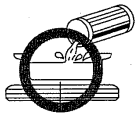
•Do not deep-fry in pot with curvature on the bottom.
Do not use pot with uneven or warping bottom. Otherwise, oil temperature will rise excessively.
- **切勿使用鍋底凹凸不平的鍋具煎炸食品。**

切勿使用鍋底不平或扭曲的鍋具。否則，油溫會過度昇高。
- **切勿使用锅底凹凸不平的锅具煎炸食品。**

切勿使用锅底不平或扭曲底锅具。否则，油温会过度升高。
- **ไม่ควรใช้ภาชนะที่มีก้นเว้าทอดอาหาร**

ไม่ควรใช้ภาชนะที่ก้นไม่เรียบ มิฉะนั้นอุณหภูมิของน้ำมันจะเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว


Curved 凹凸不平
凹凸不平 ภาชนะก้นเว้า


Flat 平坦
平坦 ภาชนะก้นแบน

•Differences between indicated temperatures and actual oil temperatures will occur due to variations in pot materials, room temperature, etc Adjust temperature according to the state of cocking.
- 磁應安全爐上所表示的溫度與實際油溫有所差異。這是由於鍋具材料、室溫等各種因素的不一之故。請調整溫度之差異來進行烹調。
- 磁应安全炉上所表示的温度与实际油温有所差异。这是由于锅具材料、室温等各种因素的不一之故。请调整温度之差异来进行烹调。
- ความแตกต่างระหว่างระดับความร้อนที่ตั้งไว้ และความร้อนของน้ำมัน เกิดจากภาชนะที่ใช้, อุณหภูมิห้อง, อื่นๆ ดังนั้นควรปรับระดับความร้อนตามความต้องการในการปรุงอาหาร

Do not use oil that has just been heated by other instrument (gas stove and so on).
Temperature control device will not operate properly, resulting in overheating. It may even cause fire.

切勿使用剛才用其他器具(諸如煤氣爐)加熱的食油。
溫度控制裝置將不能正常地操作，這會引起過熱。甚至會引起火災。

切勿使用刚才用其他器具(诸如煤气炉)加热的食油。
温度控制装置将不能正常地操作，这会引起过热。甚至会引起火灾。

ไม่ควรนำน้ำมันที่ใช้แล้วและยังร้อนอยู่มาใช้
เนื่องจากระบบควบคุมอุณหภูมิของเตาไม่สามารถทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ น้ำมันอาจมีความร้อนสูง และเป็นสาเหตุให้เกิดไฟไหม้ได้

Caution yourself against oil splatter while deep-frying.
Oil may begin splattering as the temperature rises, but it should be kept at minimum. (It can be reduced by preparation of cooking ingredients.)

Oil splatter can be dangerous if following precautions are not taken:

- **•Do not pour oil into a pot with drops of moisture in it.**
- **•Do not add cooking ingredients until oil has reached the proper temperature.**
- **•Do not place your face close to the pot during cooking.**

煎炸時請注意油沫爆濺
隨着溫度昇高油沫會爆濺，但應將其控制在最低限度。(通過對烹調原料的準備能減少油沫爆濺)。
若不進行下列的預防則會發生危險的油沫爆濺。
- **注油時切勿掺入水滴。**
- **在達到適當之油温之後方可放入烹調原料。**
- **在煎炸時切勿過份凑近鍋具。**

溅炸时请注意油沫爆溅
随着温度升高油沫会爆溅，但应将其控制在最低限度。(通过对烹调原料的准备能减少油沫爆溅)。
如不进行下列的预防则会发生危险的油沫爆溅。
- **注油时切勿掺入水滴。**
- **在达到适当的油温之后方可放入烹调原料。**
- **在煎炸时切勿过份凑近锅具。**

ควรระวังไม่ให้น้ำมันกระเด็นโดนร่างกายในขณะทอดอาหาร

น้ำมันจะกระเด็นเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้น และจะเป็นอยู่ชั่วขณะหนึ่ง (สามารถลดการกระเด็นของน้ำมันได้ โดยการเตรียมอาหารตามคำแนะนำด้านล่าง)

น้ำมันกระเด็นเป็นอันตรายได้ ถ้าไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้
- **ไม่ควรเทน้ำมันลงในกะทะ ถ้าในกะทะมีน้ำอยู่**
- **ไม่ควรใส่ส่วนผสมลงในกะทะ ถ้าอุณหภูมิน้ำมันยังไม่ร้อนพอ**
- **ไม่ควรยื่นหน้าเข้าไปใกล้กะทะ ในขณะปรุงอาหาร**

■To reduce oil splatter ■爲減少油沫爆濺 ■为减少油沫爆溅 ■ วิธีลดการกระเด็ นของน้ำมัน

Shrimp ..... Cut off the tail-end to let excess water out.
Chilies and peppers ... Pat-dry the surface and make a slit down the center.
Squid ..... Remove skin and pat-dry. Make criss-cross cuts on one side.

Beware to pat ingredients dry before using. (Mushrooms, green peppers, pimientos may burst while frying if you do not remove the excess water).

Making batter and dough
In making the dough for doughnuts, remember to add baking powder and/or sugar. (Otherwise the water and air in the dough will expand too suddenly in hot oil and may burst.)

Do not fry squid or eggs for too long.

Add new ingredients only after the previous batch has been completely removed. Make sure there are none left in oil.

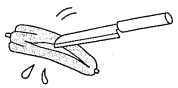
蝦……切去尾端，去除多餘水分。
辣椒或青椒……去除表面水分，沿中央切入。
鮮魷魚……去皮並弄乾，在各面用刀劃成網狀。

在烹調前務必將烹調原料弄乾。(若不去除多餘水分，在油煎鮮蘑菇、青椒、菲椒時會引起油沫爆濺)

製作麵糊粉與麵粉漿
在爲炸餅上麵糊粉時，請牢記加入發酵粉與/或砂糖。(否則，麵粉漿中的水與空氣在熱油中會驟然膨脹而引起油沫爆濺)。

油煎蝦類與鷄蛋時切勿時間過長。

先撈起炸好的食品才能再放入未炸的烹調原料。務必撈淨其中的殘渣碎沫。



虾……切去尾端，去除多余水分。
辣椒或青椒……去除表面水分，沿中央切入。
鲜鱿鱼……去皮并弄干，在各面用刀划成网状。

在烹调前务必将烹调原料弄干。(如不去除多余水分，在油煎鲜蘑菇、青椒、甜椒时会引起油沫爆溅)

制作面糊粉与面粉浆
在为炸饼上面糊粉时，请牢记加入发酵粉和/或砂糖。(否则，面粉浆中的水和空气在热油中会骤然膨胀而引起油沫爆溅)。

油溅虾类和鸡蛋时切勿时间过长。

捞净油中炸好的食品才能再放入未炸的烹调原料。务必捞净其中的残渣碎沫。

กุ้ง ..... ตัดหางกุ้งออก เพื่อให้น้ำที่ติดอยู่หมดไป
พริกและพริกไทย .. สลัดเอาน้ำออกแล้วผ่าตรงกลางของพริก
ปลาหมึก ..... ลอกหนังบางๆ ของปลาหมึกออก สลัดให้แห้ง บั้งปลาหมึกเป็นรูปกากบาท

ก่อนปรุงอาหารควรสลัดน้ำของส่วนผสมให้แห้งเสียก่อน (เห็ด, พริกชี้ฟ้า, พริกหยวก อาจทำให้น้ำมันกระเด็นในขณะปรุงอาหาร

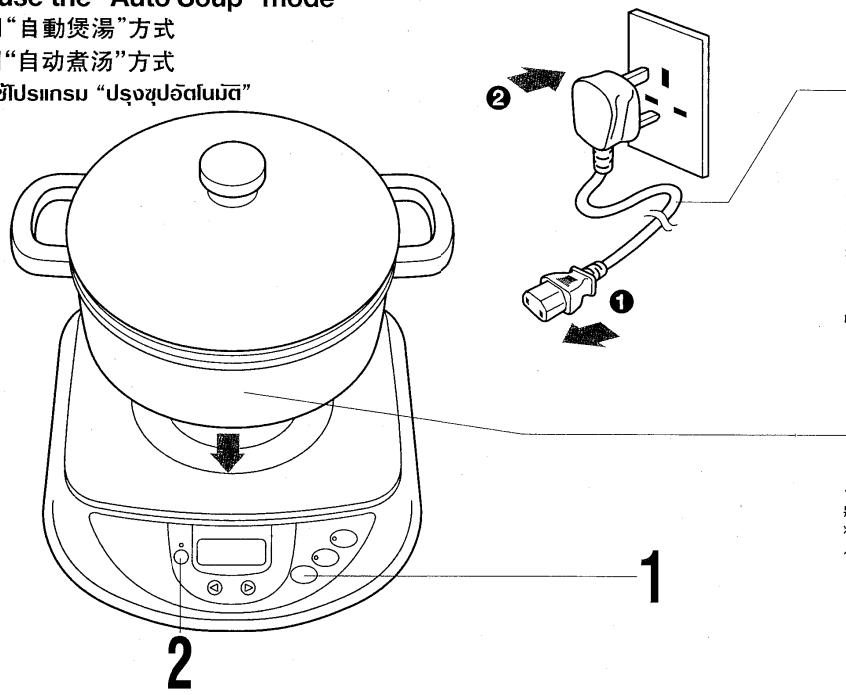
การทอดขนมประเภทแป้ง
การทอดขนมจำพวกแป้ง ควรใส่ผงฟู และน้ำตาลผสมเข้าไปด้วย มิฉะนั้นน้ำและอากาศในแป้งจะขยายตัวอย่างรวดเร็ว และอาจระเบิดได้)

ไม่ควรทอดปลาหมึกหรือไข่นานเกินไป

ก่อนใส่ส่วนผสมใหม่ลงไป ควรแน่ใจเสียก่อนว่าไม่มีเศษอาหารหลงเหลืออยู่ในน้ำมัน

How to Use 使用方法 使用方法 วิธีการใช้เตา

To use the "Auto Soup" mode
使用"自動煲湯"方式
使用"自动煮汤"方式
การใช้โปรแกรม "ปรุงซุปอัตโนมัติ"



PREPARATION 準備 準备 การเตรียม

1

Connect both plugs.
(If the appliance plug first, then the power plug.)

連接兩個插頭。
(若先連接裝置的插頭,則然後連接電源插頭)。

连接两个插头。
(如先连接装置的插头，则然后连接电源插头)。

เสียบปลั๊ก
(เสียบปลั๊กติดกับตัวเครื่องก่อนแล้วจึงเสียบปลั๊กกับเต้าเสียบ)

2

Place the pot in the center of the top plate.
將鍋具放置於頂板的中央部位。
将锅具放置在顶板的中央部位。
วางหม้อไว้ตรงกลางเตา

OPERATION 操作 操作 การใช้งาน

1 **Press (On/Off) pad. (The indicating lights will flash.)**
觸按 (On/Off)(開/關)軟鍵(指示燈會閃爍)。
按下 (On/Off)(开/关)软键，(指示灯会闪烁)。
กดปุ่ม (On/Off) (สัญญาณไฟจะกระพริบ)

2 **Press (Auto Soup) pad. (The indicating light for Auto Soup and the power level "HIGH" will be on.)**
觸按 (Auto Soup)(自動煲湯)軟鍵。(指示燈表示自動煲湯，功率電平"HIGH"會被接通)。
按下 (Auto Soup)(自动煮汤)软键。(指示灯表示自动煮汤，功率电平"HIGH"会被接通)。
กดปุ่ม (Auto Soup) (สัญญาณไฟแสดงที่ "ปรุงซุปอัตโนมัติ" ระดับความร้อนอยู่ที่ระดับ HIGH)

Notes 注 注 ข้อสังเกต

1) Cooking will be completed in 3 hours. At the end of 3 hours, a beep sound will be heard five times and the appliance will be turned off automatically.
2) A deep soup pot must be used for this mode (about 22 cm in diameter and 15 cm in depth) and there must be a space of at least 5 cm from the top rim of the pot to the water at the start of cooking to prevent the soup from boiling over.
3) The sound of the fan rotating may be heard occasionally when using the Auto Soup mode. It is to cool the inside of the appliance and does not affect the cooking in any way.
4) Use the "Auto Soup" mode with the lid closed on the pot. (If you are afraid of the soup boiling over, you may stick a chopstick in between to keep the lid slightly open. The quantity of the soup when done will be less with the lid open than with it closed.
5) The standard quantity of soup for "Auto Soup" mode is : 2 ℓ water and 1.0 kg ingredients.
6) Do not use the "Auto Soup" mode for making stocks with raw meat and bones.

1）烹調在 3 小時內完畢。在 3 小時結束時，磁應安全爐會發出 5 聲"嗶"的鳴響，裝置會自動關掉電源。
2）在該方式時應使用深湯鍋(直徑約22厘米、深15厘米)，爲防止湯在煮沸時溢出，在剛開始煲湯時，從鍋具的頂圈至水面之空間至少爲 5 厘米)。
3）在使用自動煲湯方式時，磁應安全爐會時常發出風扇旋轉的聲音，其目的在於冷却裝置的內部，這並不影響烹調。
4）使用"自動煲湯"方式時應使鍋蓋關閉。(若擔心湯會溢出，可在鍋蓋與鍋具之間擱上筷子，以便使鍋蓋略微打開)。鍋蓋打開時煮成的湯之量少於關閉鍋蓋時煮成的湯。
5）"自動煲湯"方式的標準用量：2 升水與1.0公斤烹調原料。
6）請勿使用 "自動煲湯" 方式用生肉和骨頭製作原汁 。

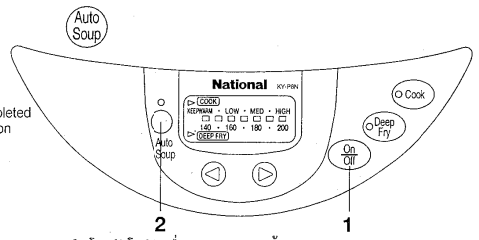
1)烹调在3小时内结束。在3小时结束时，感应安全炉会发出5声"哔"的鸣响，装置会自动关掉电源。
2)在该方式时应使用深汤锅(直径约22厘米、深15厘米)，为防止汤在煮沸时溢出，在刚开始煮汤时，从锅具的顶圈至水面的空间至少为5厘米。
3)在使用自动煮汤方式时，感应安全炉会时常发出风扇旋转的声音，其目的在于冷却装置的内部，这并不影响烹调。
4)使用"自动煮汤"方式时应使锅盖关闭。(如担心汤会溢出，可在锅盖与锅具之间搁上筷子，以便使锅盖略微打开)。锅盖打开时煮成的汤的数量少于关闭锅盖时煮成的汤。
5)"自动煮汤"方式标准用量：2升水和1.0公斤烹调原料。
6）请勿使用 "自动煮汤" 方式用生肉和骨头制作原汁 。

1) ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเสร็จสิ้นภายใน 3 ชั่วโมง เมื่อสิ้นสุดการทำงานสัญญาณเตือนจะดัง 5 ครั้ง และเครื่องจะปิดโดยอัตโนมัติ
2) หม้อที่ใช้ในการปรุงซุปควรมีเส้นผ่าศูนย์กลาง 22 ซม. ลึก 15 ซม. และควรมีที่เหลือระหว่างปากหม้อกับน้ำในหม้อประมาณ 5 ซม. เพื่อป้องกันเวลาซุปเดือดและล้นออกมา
3) จะมีเสียงพัดลมในเตาทำงานเป็นช่วงๆ ขณะใช้ปุ่ม "ปรุงซุปอัตโนมัติ" เพื่อลดอุณหภูมิภายในเตาและไม่มีผลกระทบใดๆ ต่อการปรุงอาหาร
4) ควรมีฝาปิดหม้อในขณะปรุงซุป เพื่อกันไม่ให้ซุปล้นออกมาเวลาเดือด (หรือเพื่อป้องกันไม่ให้ซุปล้นออกมาในขณะที่เดือด ควรนำตะเกียบใส่ในหม้อเพื่อแง้มฝาหม้อไว้นิดหนึ่ง)
5) ปริมาณซุปในการใช้ปุ่ม "ปรุงซุปอัตโนมัติ" คือ น้ำ 2 ลิตร และส่วนผสม 1.0 กิโลกรัม
6) อย่าใช้โปรแกรม "ปรุงซุปอัตโนมัติ" ต้มหรือตุ๋น เนื้อดิบและกระดูก

How to Use 使用方法 使用方法 วิธีการใช้เตา

Different methods of using the Auto Soup mode. 使用自動煲湯方式的不同方法。使用自 动煮汤方式的不同方法。วิธีการต่าง ๆ ในการใช้โปรแกรมปรุงซุปอัตโนมัติ

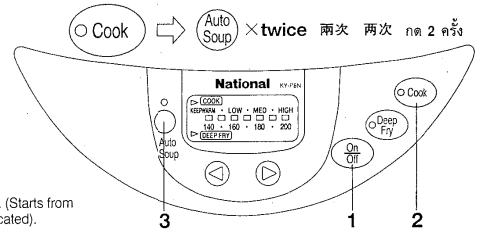
■ Basic method. Automatic all the way: full power for about 23 minutes then the power is reduced to simmering for the remaining hours.
■基本方法：自動完成的程式：先以最大功率煮23分鐘，然後再減小功率，在剩餘的小時內煨煮。
■基本方法：自始至终"自动"：先以最大功率煮23分钟，然后再减少功率，在剩余的小时内煨煮。
■ระบบอัตโนมัติ ระบบอัตโนมัติตลอดการทำงาน : ใช้ระดับความร้อนสูงสุด เวลาประมาณ 23 นาที หลังจากนั้นจะใช้ไฟอ่อนในการเคี่ยว



1 Press (On Off) pad to turn the power on.
觸按 (On Off) (開/關)軟鍵以便接通電源。
按下 (On Off) (开/关)软键以便接通电源。
กดปุ่ม "เปิด-ปิด" เพื่อเปิดการทำงานของเตา

2 Press (Auto Soup) pad. Automatic cooking will be completed in 3 hours. The power will go off automatically on completion.
觸按 (Auto Soup) (自動煲湯)軟鍵。自動煲湯會在 3 小時內完畢。完畢時，電源會自動被關掉。
按下 (Auto Soup) (自动煮汤)软键。自动煮汤会在3小时内结束。结束时，电源会自动被关掉。
กดปุ่ม (Auto Soup) การปรุงอาหารจะเสร็จสิ้นภายใน 3 ชม. เตาจะปิดโดยอัตโนมัติ เมื่อการปรุงอาหารสิ้นสุดลง

■ When boiling cannot be reached in the Auto Soup mode. If there are too much ingredients in the soup, it may not boil in the Auto Soup mode. In such a case, boil first in the Cook mode, then change to the Auto Soup mode.
■若在自動煲湯方式時不能煮沸 若湯中之烹調原料過多，在自動煲湯方式則不能煮沸。在這種情況下，首先用烹調方式煮沸，然後轉換至自動煲湯方式。
■如在自动煮汤方式时不能煮沸 如汤中的烹调原料过多，在自动煮汤方式时则不能煮沸。在这种情况下，首先用烹调方式煮沸，然后转换至自动煮汤方式。
■เมื่ออาหารไม่สามารถเดือดด้วยโปรแกรม "ปรุงซุปอัตโนมัติ"
หากซุปมีส่วนผสมมากเกินไป อาจทำให้ซุปไม่เดือด เมื่อใช้โปรแกรม "ปรุงซุปอัตโนมัติ" ให้ปรุงอาหารด้วยปุ่ม "ปรุงอาหาร" ก่อนแล้วจึงเปลี่ยนไปที่ "ปรุงซุปอัตโนมัติ"



1 Press (On Off) pad to turn the power on.
觸按 (On Off) (開/關)軟鍵以便接通電源。
按下 (On Off) (开/关)软键以便接通电源。
กดปุ่ม "เปิด-ปิด"

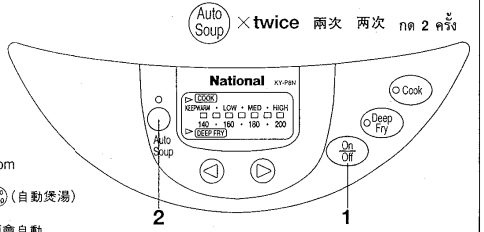
2 Press (Cook) pad and wait until boil.
觸按 (Cook) (烹調)軟鍵，等待至煮沸。
按下 (Cook) (烹调)软键，等待至煮沸。
กดปุ่ม "ปรุงอาหาร" และรอจนกระทั่งเดือด

3 When boiling is reached, press (Auto Soup) pad twice. (Starts from simmering, the power level "LOW" will be indicated). The power will go off automatically after 3 hours.
在煮沸時，觸按 (Auto Soup) 軟鍵兩次。(從煨煮開始，功率電平 "LOW" 會被指示)。3 小時後電源會自動被關掉。
在煮沸时，按下 (Auto Soup) 软键两次。(从煨煮开始，功率电平"LOW"会被指示)。3小时后电源会自动被关掉。
เมื่อน้ำซุปเดือดกดปุ่ม (Auto Soup) 2 ครั้ง (เพื่อให้เริ่มเคี่ยวด้วยไฟระดับ "LOW" ก่อน) เตาจะปิดอัตโนมัติเมื่อครบ 3 ชม.

Note: The (Cook) pad may be pressed any time during the course of Auto Soup cooking. So, even if you have pressed the (Auto Soup) pad, you may still operate as above.
注：在自動煲湯過程中可在任何時候觸按 (Cook) (烹調)軟鍵。因此，甚至在觸按 (Auto Soup) (自動煲湯)軟鍵之後，仍可按上述的方法進行操作。
注 在自动煮汤过程中可在任何时候按下 (Cook) (烹调)软键。因此，甚至在按下 (Auto Soup) (自动煮汤)软键之后，仍可按上述的方法进行操作。
ข้อสังเกต ปุ่ม (Cook) สามารถกดใช้งานในช่วงเวลาใดก็ได้ แม้ในขณะที่กำลังปรุงซุปอัตโนมัติ หรือกดปุ่ม (Auto Soup) ไปแล้ว

Caution: If it does not change to Auto Soup mode when you press the pad twice, press (On Off) pad to turn the power off. Wait for a few minutes and turn the power on again, then press (Auto Soup) pad.
注意事項：若在觸按軟鍵兩次後仍不能變換至自動煲湯方式時，應觸按 (On Off) (開/關)軟鍵以便關掉電源。請稍等幾分鐘後再接通電源，然後觸按 (Auto Soup) (自動煲湯)軟鍵。
注意事项：如在按下软键两次后仍不能变换至自动煮汤方式时，应按下 (On Off) (开/关)软键以便关掉电源。请稍等几分钟后再接通电源，然后按下 (Auto Soup) (自动煮汤)软键。
ข้อควรระวัง ถ้ากดปุ่ม (Auto Soup) 2 ครั้งแล้วไม่เปลี่ยน ให้กดปุ่ม (On Off) เตาก่อน รอสักครู่ แล้วจึงเปิดเตาใหม่ และกดปุ่ม (Auto Soup)

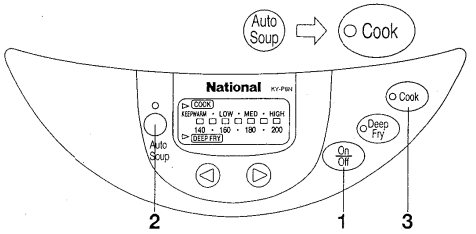
■Reducing the heat power to simmering manually. If in the full power process, a boiling is reached and you wish to reduce the power to simmering by hand or if it seems to boil over before 23 minutes is passed, press the (Auto Soup) pad again.
■用手動方法將加熱功率減小至煨煮狀態。按最大功率達到煮沸時，若欲用手動方法將功率減小至煨煮狀態，或者似乎在23分鐘之前已煮沸時，請再觸按 (Auto Soup) (自動煮湯)軟鍵。
■用手动方法将加热功率减少至煨煮状态。按最大功率达到煮沸时，如需用手动方法将功率减小至煨煮状态，或者似乎在23分钟之前已煮沸时，请再按下 (Auto Soup) (自动煮汤)软键。
■การลดระดับความร้อน เพื่อการเคี่ยวอาหาร
ถ้าเตาร้อนเต็มที่จนกระทั่งอาหารเดือด แล้วคุณต้องการลดระดับความร้อนเพื่อเคี่ยวด้วยมือ หรือหากเห็นว่าอาหารเดือดก่อนถึง 23 นาที ให้กดปุ่ม (Auto Soup) อีกครั้ง



1 Press (On Off) pad to turn the power on.
觸按 (On Off) (開/關)軟鍵以便接通電源。
按下 (On Off) (开/关)软键以便接通电源。
กดปุ่ม "เปิด-ปิด"

2 Press (Auto Soup). When boiling is reached, press (Auto Soup) pad again.
The power will go off automatically after 3 hours from *the first time* you pressed the Auto Soup mode.
觸按 (Auto Soup) (自動煲湯)軟鍵。在煮沸時，再次觸按 (Auto Soup) (自動煲湯)軟鍵。
在首次觸按軟鍵設定自動煲湯方式 3 小時後，電源會自動被關掉。
按下 (Auto Soup) (自动煮汤)软键。在煮沸时，再次按下 (Auto Soup) (自动煮汤)软键。
在首次按下软键设定自动煮汤方式3小时后，电源会自动被关掉。
กดปุ่ม (Auto Soup) เมื่อซุปเดือด และกดซ้ำอีกครั้ง เตาจะปิดโดยอัตโนมัติ หลังจากกดปุ่ม (Auto Soup) ครั้งแรกแล้ว 3 ชั่วโมง

■Reboiling after simmering. If you wish to reboil after simmering, change from Auto Soup mode to the full power of the Cook mode.
■在煨煮後再煮沸 若欲在煨煮後再煮沸，將自動煲湯方式轉換至烹調方式的最大功率狀態。
■在煨煮后再煮沸 如需在煨煮后再煮沸，将自动煮汤方式转换至烹调方式的最大功率状态。
■การต้มซุปให้เดือดอีกครั้ง หลังการเคี่ยว
หากต้องการต้มซุปให้เดือดอีกครั้งหลังการเคี่ยว ให้กดปุ่ม "ปรุงอาหาร" เพื่อให้เตามีระดับความร้อนสูงสุดอีกครั้ง



1 Press (On Off) pad to turn the power on.
觸按 (On Off) (開/關)軟鍵以便接通電源。
按下 (On Off) (开/关)软键以便接通电源。
กดปุ่ม "เปิด-ปิด"

2 Press (Auto Soup) pad.
觸按 (Auto Soup) (自動煲湯)軟鍵。
按下 (Auto Soup) (自动煮汤)软键。
กดปุ่ม "ปรุงซุปอัตโนมัติ"

3 During the simmering process, press (Cook) pad.
在煨煮時，觸按 (Cook) (烹調)軟鍵。
在煨煮时，按下 (Cook) (烹调)软键。
ระหว่างการเคี่ยว กดปุ่ม (Cook)

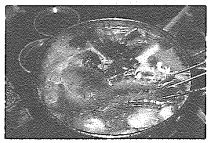
4 When reboiled, turn the power off by pressing the (On Off) pad.
再煮沸時，觸按 (On Off) (開/關)軟鍵以便關掉電源。
再煮沸时，按下 (On Off) (开/关)软键以便关掉电源。
เมื่อซุปเดือดแล้ว กดปุ่ม (On Off)

Recipes and Cooking Tips 食譜與烹調訣竅 食谱 与烹调诀窍 คำแนะนำในการปรุงอาหารและสูตรอาหาร

All ingredients in the recipes are for approximately for 4-5 servings: 全部烹調原料約可供4－5人食用： 全部烹调原料约可供4-5人食 用： ส่วนผสมในสูตรอาหารนี้ สำหรับ 4-5 ที่

Seafood Hot Pot
海鮮火鍋
海鲜火锅
ทะเลหม้อร้อน

Cook



Ingredients:

Shrimps	8
Clams	8
Chinese cabbage	1/4
Carrot, sliced	1/4
Chinese mushrooms	8
Spring onion	2 stalks
Bean curd	1 piece
Stock	1 ℓ
A Soy sauce	3 tbsp
A Rice wine	2 tbsp
A Salt & pepper	dash

烹調原料：

蝦	8 個
蛤蜊	8 個
大白菜	1/4棵
胡蘿卜(切片)	1/4根
蘑菇	8 個
大葱	2 根
豆腐	1 塊
原湯	1 升
A 醬油	3 湯匙
A 米酒	2 湯匙
A 鹽與胡椒	撒抹

烹调原料：

虾	8个
蛤蜊	8个
大白菜	1/4棵
胡萝卜(切片)	1/4根
蘑菇	8个
大葱	2根
豆腐	1块
原汤	1升
A 酱油	3汤匙
A 米酒	2汤匙
A 盐与胡椒	撒抹

ส่วนผสม

กุ้ง	8	ตัว
หอย	8	ตัว
กะหล่ำปลี	1/4	หัว
แครอท	1/4	หัว
เห็ดหอม	8	ดอก
ต้นหอม	2	ต้น
เต้าหู้	1	ชิ้น
น้ำซุป	1	ลิตร
A ซีอิ๊ว	3	ช.ต.
A เหล้าขาว	2	ช.ต.
A เกลือ/พริกไทย		เล็กน้อย

tbsp.....tablespoon

Method: 方法： 方法： วิธีทำ

1. Remove shell from shrimps and devein. Soak clams in water to remove sand. Rinse all vegetables and cut into bite size Cut a cross on mushrooms.
2. Place stock in a pot and place in the center of top plate.
3. Press On/Off pad and select Cook.
4. Heat stock on High power until boil.
5. When stock is boiled, add ingredients. Season with A or your favorite seasonings.

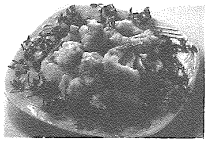
1. 将虾去壳并凉干。将蛤蜊浸入水中并去除砂子。将全部蔬菜冲洗，并切成食用尺寸，在蘑菇上切十字切口。
2. 将原汤倒入锅内并将锅具放置在顶板的中央部位。
3. 按下 On/Off (开/关)软键并选择 Cook (烹调)。
4. 以最大功率使原汤加热，直至煮沸。
5. 在原汤煮沸时，加入烹调原料。加入A调味品或者喜欢的调味品。

1. ล้างกุ้ง แกะเอาเปลือกออก ล้างปูเอาทรายออก ล้างผักและหั่นเป็นชิ้นพอคำ
2. ใส่น้ำซุปลงในหม้อ ตั้งลงบนเตา
3. กดปุ่ม On/Off แล้วกดปุ่ม Cook
4. ต้มน้ำซุปให้เดือดด้วยความร้อนสูง
5. เมื่อน้ำซุปเดือด เติมส่วนผสม ปรุงรสด้วยซีอิ๊ว เหล้าขาว เกลือ พริกไทย รสตามชอบ

1. 將蝦去殼並涼乾。將蛤蜊浸入水中並去除砂子。將全部蔬菜沖洗，並切成食用尺寸，在蘑菇上切十字切口。
2. 將原湯倒入鍋內並將鍋具放置於頂板的中央部位。
3. 觸按 On/Off (開/關)軟鍵並選擇 Cook (烹調)。
4. 以最大功率使原湯加熱，直至煮沸。
5. 在原湯煮沸時，加入烹調原料。加入A調味品或者喜歡的調味品。

Prawn Fritters
炸對蝦
炸对虾
กุ้งชุบแป้งทอด

Deep Fry



Ingredients:

Prawns	16-20 pieces
Batter	Flour 150 g
Water	150 mℓ
Oil	900 g
Egg, beaten	1
Salt	½ teaspoon

烹調原料：

對蝦	16－20個
麵粉糊	麵粉150克
水	150毫升
食油	900克
鸡蛋(打出)	1个
食盐	1/2汤匙

ส่วนผสม

กุ้ง	16-20	ตัว
แป้ง	150	กรัม
น้ำ	150	มล.
น้ำมัน	900	กรัม
ไข่ ตีให้เข้ากัน	1	ฟอง
เกลือ	1/2	ช้อนชา

Method: 方法： 方法： วิธีทำ

1. Rinse, then remove shell and veins from prawns. Cut off tail-ends to prevent oil-splatter.
2. Place oil in a deep pan and place in the center of top plate.
3. Press On/Off pad select Deep Fry.
4. Dip shrimps one by one in batter. (Do not soak the tail.)
5. Deep Fry at 170℃ until golden brown. Serve with sauce of your choice.

1. 冲洗，然后去除虾壳与翅脉，切除尾端以便防止油沫爆溅。
2. 将食油倒入深锅并将其放置在顶板的中央部位。
3. 按下 On/Off (开/关)软键并选择 Deep Fry (煎炸)。
4. 将对虾逐个浸入面粉糊中。(切勿浸入尾端)
5. 以170℃油温煎炸，直至其呈金黄色。根据喜好加调味汁。

1. 沖洗，然后去除虾壳与翅脉，切除尾端以便防止油沫爆溅。
2. 將食油倒入深鍋并將其放置於頂板的中央部位。
3. 觸按 On/Off (開/關)軟鍵並選擇 Deep Fry (煎炸)。
4. 將對蝦逐個浸入麵粉糊中。(切勿浸入尾端)
5. 以170℃油溫煎炸之，直至其呈金黃色。根據喜好加調味汁。

1. ล้างกุ้ง ปอกเปลือก ชักเส้นดำออกจากตัวกุ้ง ตัดหางทิ้ง เพื่อป้องกันน้ำมันกระเด็นเวลาทอด
2. ใส่น้ำมันลงในภาชนะ และวางกะทะลงบนเตา
3. กดปุ่ม On/Off เลือก Deep Fry
4. ชุบกุ้งในแป้งที่เตรียมไว้
5. ทอดที่อุณหภูมิ 170° C จนกระทั่งกุ้งเหลือง เสิร์ฟพร้อมซอสหรือน้ำจิ้ม

Young Coconut & Chicken Soup
椰青與鷄湯
嫩椰子与鸡汤
ซุปไก่มะพร้าวอ่อน

Auto Soup

Ingredients:

Fresh chicken	900 g
Young coconut	2
Water	2 ℓ
Salt	to taste

烹調原料：

鮮鸡	900克
嫩椰子	2个
水	2升
食盐	根据口味

ส่วนผสม

ไก่สด	900	กรัม
มะพร้าวอ่อน	2	ลูก
น้ำ	2	ลิตร

เกลือ เล็กน้อยพอมีรสเค็ม

Methods: 方法： 方法： วิธีทำ

1. Wash chicken and blanch it in boiling water, set aside.
2. Cut up the young coconut and reserve the juice for soup. Scoop out the flesh and set aside.
3. Place all prepared ingredients in a deep pot (approx. 22 cm dia.×15 cm depth). Make sure there is a space of at least 5 cm above water and close lid.
4. Press On/Off pad and select Auto Soup.
5. The soup will be ready in 3 hours. Season with salt before serving.

1. 将鸡洗净并将其浸入沸水中使其脱皮，将其放置在旁边。
2. 切开嫩椰子，将果汁留作为汤汁之用。舀取果肉，将其置在旁边。
3. 将准备的全部烹调原料放入深锅内(直径约22厘米、深15厘米)。水面之上的空间至少为5厘米，然后盖上锅盖。
4. 按下 On/Off (开/关)软键并选择 Auto Soup (自动煮汤)。
5. 在3小时内即能煮好汤。在食用之前加食盐。

1. 將鷄洗淨並將其浸入沸水中使其脫皮，將其放置於旁邊。
2. 切開椰青，將果汁留作爲湯汁之用。舀取果肉，將其置於旁邊。
3. 將準備的全部烹調原料放入深鍋內(直徑約22厘米、深15厘米)。水面之上的空間至少爲 5 厘米，然後蓋上鍋蓋。
4. 觸按 On/Off (開/關)軟鍵並選擇 Auto Soup (自動煲湯)。
5. 在 3 小時內即能煮好湯。在食用之前加食鹽。

1. ล้างไก่ และต้มให้สุกขาวในน้ำเดือด แล้วพักไว้
2. ใช้มะพร้าวอ่อนและเหลือน้ำมะพร้าวสำหรับทำน้ำซุป
3. ใส่เครื่องปรุงทั้งหมดลงในหม้อก้นลึก (กว้าง 22 ซม. x ลึก 18 ซม. โดยประมาณ) ควรเหลือเนื้อที่ระหว่างน้ำกับฝาปิดอย่างน้อย 5 ซม.
4. กดปุ่ม On/Off เลือก Auto Soup
5. ซุปจะเสร็จเรียบร้อยใน 3 ชั่วโมง ปรุงรสตามชอบ

■Other menu examples and guidance to the appropriate cooking power
■其他菜單例與適當烹調功率指南 ■其他菜单例和适当烹调功率指南
■ตัวอย่างรายการอาหาร และการใช้ระดับความร้อนในการปรุงอาหาร

Heat power (adjust within the range of the arrows indicated below).
加熱功率(可在下列的箭頭所指的範圍內調節) 加热功率(可在下列的箭头所指的范围内调节)
กำลังความร้อน

Menu Example 菜單例 菜单例 เมนูตัวอย่าง	KEEP WARM	LOW	MEDIUM	HIGH	Tips on Heat Power Control 加熱功率控制訣竅 加热功率控制诀窍 การควบคุมระดับความร้อน
Approx. Power Consumption 近似消耗電力 近似消耗电力 กำลังไฟโดยประมาณ	105 W 110	180 W 190 / 250 W 270	580 W 630 / 830 W 900	1,100 W 1,200 / 1,350 W 1,500	
Steaming 蒸 蒸 การอบ/นึ่ง	•STEAMED PUDDING ●蒸布丁 ●蒸布丁 • อบ/นึ่งขนม •STEAMED CLAMS ●清蒸蛤蜊 ●清蒸蛤蜊 • อบ/นึ่งหอย				Cook on "HIGH". When the water is boiled, reduce to "SLIGHTLY LOW". 用"HIGH"(高)功率烹調。當水煮沸時，減小至"SLIGHTLY LOW"(略小)功率。 用 "HIGH" (高)功率烹调。当水煮沸时，减小至 "SLIGHTLY LOW" (略小)功率。 ใช้ไฟ "สูง" เมื่อน้ำเดือดให้ลดไฟ "ต่ำ"
Grilling/ Baking 烘烤/烘 烘烤/烘 การย่าง/ การอบ	•PANCAKE (max. 15 cm diameter) ●薄煎餅 (最大直徑爲15厘米) ●薄煎饼 (最大直径为15厘米) •แพนเค้ก (เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 15 ซม.) •HAMBURG ●漢堡包 ●汉堡包 • แฮมเบอร์เกอร์ •STEAK ●牛排 ●牛排 • สเต็ก •TEPPANYAKI ●鐵板烤 ●铁板烤 • เทปันยากิ				Preheat on "HIGH". Adjust power according to the condition of the ingredients. 預調"HIGH"(高)功率。根據烹調原料的狀況調節功率。 预调 "HIGH" (高)功率。根据烹调原料的状况调节功率。 อุ่นเตาด้วยกำลังไฟ "สูง" ปรับกำลังไฟให้เหมาะสมกับส่วนผสม

: Preheat temperature 預熱溫度 预热温度 อุณหภูมิการอุ่นอาหาร
: Cooking temperature 烹調溫度 烹调温度 อุณหภูมิการปรุงอาหาร

Recipes and Cooking Tips 食譜與烹調訣竅 食谱 和烹调诀窍 คำแนะนำในการปรุงอาหารและสูตรอาหาร

Rice Porridge with Chicken & Dried Scallops
鶏粥與干貝
鸡粥和干贝
ข้าวต้มไก่ กับ หอยแครงแห้ง

Ingredients:
- Fresh chicken.....650 g
- Dried scallops.....4-5 pieces
- Rice.....250 g
- Water.....3.0-3.5 ℓ
- Ginger.....2-3 slices
- Rock salt.....2 teaspoons
- Salt.....dash
- Chinese parsley.....2-3 pieces

烹調原料：
- 鮮鸡……650克
- 干贝……4—5個
- 米……250克
- 水……3.0～3.5升
- 生薑……2—3片
- 粗鹽……2 湯匙
- 食盐……少量
- 香菜……2—3片

烹调原料：
- 鲜鸡……650克
- 干贝……4-5个
- 米……250克
- 水……3.0～3.5升
- 生姜……2-3片
- 岩盐……2汤匙
- 食盐……少量
- 香菜……2-3片

ส่วนผสม
- ไก่สด ..... 650 กรัม
- หอยแครงแห้ง ..... 4-5 ชิ้น
- ข้าว ..... 250 กรัม
- น้ำ .....3.0～3.5 ลิตร
- ขิง ..... 2-3 ชิ้น
- เกลือเม็ด ..... 2 ช้อนชา
- เกลือป่นเล็กน้อย
- ผักชี ..... 2-3 ต้น

Method: 方法： 方法： วิธีทำ
1. Soak dried scallops in warm water for 2-3 hours until soft, then cut into small pieces and set aside. Reserve the soaking water for the porridge.
2. Peel the chicken. Clean and dry, then rub the chicken with rock salt. Set aside.
3. Rinse rice and drain.
4. Shred ginger, cut parsley to small pieces and set both aside.
5. Place rice, chiken and water in a deep pot. Make sure there is a space of more than 5 cm above water and close lid.
6. Press (On/Off) pad and select (Auto Soup).
7. When boiled, immediately open lid and remove bubbles from the surface to make a clear soup. Place ginger and close lid.
8. Press (Auto Soup) pad again to reduce to simmer. Simmer on until the unit goes off automatically.
9. When the unit switches off, season with salt and serve with some parsley.

1. 将干贝浸入暖水中达2-3小时，直至其泡软，然后将其切成小片并放置在旁边。将浸泡的水留作为做粥之用。
2. 将鸡去皮。洗净并弄干，然后在鸡上搓抹岩盐。将其放置在旁边。
3. 淘米、沥干。
4. 将生姜切片，将香菜切成小片并将两者放置在旁边。
5. 将米、鸡和水放入深锅内。水面上的空间至少为5厘米，然后盖上锅盖。
6. 按下 (On/Off) (开/关)软键并选择 (Auto Soup) (自动煮汤)。
7. 在煮沸时，马上打开盖子，从表面去除泡沫以便做成清澈的汤。放入生姜并盖上锅盖。
8. 再次按下 (Auto Soup) (自动煮汤)软键，并减小功率至煨煮状态。进行煨煮，直至装置被关掉电源。
9. 在感应安全炉被关掉电源时，加食盐并加上香菜。

1．將干貝浸入暖水中達2—3小時，直至其泡軟，然後將其切成小片並放置於旁邊。將浸泡的水留作爲做粥之用。
2．將鷄去皮。洗淨並弄乾，然後在鷄上搓抹粗鹽。將其放置於旁邊。
3．淘米、瀝乾。
4．將生薑切片，將香菜切成小片並將兩者放置於旁邊。
5．將米、鷄與水放入深鍋內。水面之上的空間至少爲 5 厘米，然後蓋上鍋蓋。
6．觸按 (On/Off) (開/關)軟鍵並選擇 (Auto Soup) (自動煲湯)。
7．在煮沸時，馬上打開蓋子，從表面去除泡沫以便做成清澈的湯。放入生薑並蓋上鍋蓋。
8．再次觸按 (Auto Soup) (自動煲湯)軟鍵，並減小功率至煨煮狀態。進行煨煮，直至裝置被關掉電源。
9．在磁應安全爐被關掉電源時，加食鹽並加上香菜。

1. แช่หอยแครงให้นิ่มด้วยน้ำอุ่น 2 - 3 ชั่วโมง นำมาสับเป็นชิ้นเล็กๆ สำหรับใส่ข้าวต้ม
2. ล้างไก่ให้สะอาด สิ่งให้แห้ง นำมาคลุกกับเกลือเม็ด แล้วพักไว้
3. ล้างข้าว และขาวน้ำออก
4. หั่นขิง ผักชีใส่ถ้วยเตรียมไว้
5. ใส่ข้าว, ไก่, และน้ำพอท่วม ควรเหลือเนื้อที่ระหว่างน้ำกับปากหม้อประมาณ 5 ซม. แล้วปิดฝา
6. กดปุ่ม (On/Off) เลือก (Auto Soup)
7. ขณะเดือด ควรตักฟองที่ผิวหน้าออก เพื่อให้น้ำซุปสะอาด ใสขึ้น แล้วปิดฝา
8. กดปุ่ม (Auto Soup) อีกครั้ง เพื่อเคี่ยวให้เปื่อย จนกระทั่งหมดเวลา
9. เมื่อสุกแล้ว ปรุงรสด้วยเกลือ โรยผักชี และจัดเสิร์ฟ

Caution: If in the course of simmering it boils over, turn the switch off immediately by pressing (On/Off) pad.
注意事項：若在煨煮過程中煮沸過頭，立即觸按 (On/Off) (開/關)軟鍵以便關掉電源。
注意事項：如在煨煮过程中煮沸过头，立即按下 (On/Off) (开/关)软键以便关掉电源。
ข้อควรระวัง : ในกรณีที่ข้าวเดือดมากเกินไป ให้ปิดเตาทันทีโดยกดปุ่ม (On/Off)

Pot-Au-Feu
鍋具－Au-Feu
锅具-Au-Feu
เนื้อหม้อไฟ

Ingredients:
- Beef.....1 block (500-600 g)
- Onions (medium).....1½
- Carrot (medium).....1
- Potatoes (medium)..2
- Cabbage (medium)..½
- Celery (with leaves)..2 stalks
- Water.....2 liters
- A { Bouquet de garni.....1 / Bay Leaf.....2 / Herbs of your choice }
- Bouillon.....3-4 cubes
- Salt & pepper....2 teaspoons each
- Dry herbs and seasoning of your choice.....small amount to taste

烹調原料：
- 牛排……1 塊 (500－600克)
- 洋葱(中)……1½
- 胡蘿卜(中)……1
- 馬鈴薯(中)……2
- 白菜(中)……1/2
- 芹菜(帶葉)……根
- 水……2 升
- A { 裝飾菜……1 / 乾月桂葉……2 / 選用的香草 }
- 肉湯……3－4濃汁塊
- 食鹽與胡椒……各 2 湯匙
- 乾香草與選用的調味品……根據口味，少量

烹调原料：
- 牛排……1块 (500-600克)
- 洋葱(中)……1½个
- 胡萝卜(中)……1根
- 马铃薯(中)……2个
- 白菜(中)……1/2棵
- 芹菜(带叶)……根
- 水……2升
- A { 装饰菜……1片 / 干月桂叶……2片 / 选用的香草 }
- 肉汤……3-4浓汁块
- 食盐与胡椒……各2汤匙
- 干香草与选用的调味品……根据口味，少量

ส่วนผสม
- เนื้อ ..... 1 ชิ้น (500-600 กรัม)
- หัวหอม ..... 1½ หัว
- แครอท ..... 1 หัว
- มันฝรั่ง ..... 2 หัว
- กะหล่ำปลี ..... 1/2 หัว
- ต้นขาย ..... 2 ต้น
- น้ำ ..... 2 ลิตร
- ผักชี
- น้ำซุป ..... 3-4 ถ้วย
- เกลือ/พริกไทย. 2 ช้อนชา

Method: 方法： 方法： วิธีทำ
1. Peel onions, carrots and potatoes and cut them in halves. Remove the veins of celery.
2. Sprinkle salt & pepper and seasoning of your choice over both sides of beef and tie with a string.
3. Place meat and water in a pot (approx. 22 cm dia.× 15 cm depth). Make sure that there is a space of at least 5 cm above water to the lid, then close lid.
4. Press (On/Off) pad and select (Auto Soup).
5. When the water boils (after 10-12 minutes from start), remove all harshness from meat and add the vegetables, A and bouillon cubes. Make sure that the soup covers just about all the vegetables but that there is enough space of about 5 cm above the soup to the top of the pot. Close lid.
6. When the soup is done (3 hours from the time you pressed the (Auto Soup) pad), season with salt, pepper and other seasonings of your choice.
7. Cut up the meat and vegetables to edible sizes and serve hot with mustard or mayonnaise.

1．将洋葱、胡萝卜、马铃薯去皮并将其切开。去除芹菜的叶脉。
2．在牛排的两侧撒盐和胡椒以及选用的调味品，并用线结扎。
3．将肉和水放入锅具中(直径22厘米、深15厘米)水面上的空间至少为5厘米，然后盖上锅盖。
4．按下 (On/Off) (开/关)软键并选择 (Auto Soup) (自动煮汤)。
5．在水煮沸时(自开始10-12分钟之后)，去除肉并放入蔬菜，加入A和肉汤浓汁块。务必使汤正好淹没蔬菜，并且从汤表面至锅具的顶端的空间至少为5厘米。盖上锅盖。
6．在汤煮好时(自按下 (Auto Soup) (自动煮汤)软键3小时后，加入调味品食盐、胡椒以及其他选用的调味品。
7．将肉与蔬菜切成可食用的尺寸并加入芥末或蛋黄酱。

1．將洋葱、胡蘿卜、馬鈴薯去皮並將其切開。去除芹菜的葉脈。
2．在牛排的兩側撒鹽與胡椒以及選用的調味品，並用線結扎。
3．將肉與水放入鍋具中(直徑22厘米、深15厘米)水面之上的空間至少爲 5 厘米，然後蓋上鍋蓋。
4．觸按 (On/Off) 軟鍵並選擇 (Auto Soup)。
5．在水煮沸時(自開始10－12分鐘之後)，去除碎肉並放入蔬菜，加入 A 與肉湯濃汁塊。務必使湯正好覆蓋蔬菜，並且從湯表面至鍋具的頂端的空間至少爲 5 厘米。蓋上鍋蓋。
6．在湯煮好時(自觸按 (Auto Soup) 軟鍵 3 小時後，加入調味品食)鹽、胡椒以及其他選用的調味品。
7．將肉與蔬菜切成可食用的尺寸並加入芥末或蛋黃醬。

1. ปอกหัวหอม แครอท มันฝรั่ง ตัดเป็นชิ้นใหญ่พอประมาณ แล้วล้างน้ำให้สะอาด
2. หมักเนื้อด้วยเกลือ พริกไทย ปรุงรสตามชอบ มัดเนื้อเป็นก่อนให้แน่น
3. ใส่เนื้อและน้ำลงในหม้อก้นลึก ควรให้มีเนื้อที่ระหว่างน้ำถึงปากหม้ออย่างน้อย 5 ซม. แล้วปิดฝา
4. กดปุ่ม (On/Off) เลือก (Auto Soup)
5. เมื่อน้ำเดือด ใส่เนื้อ, ผัก และน้ำซุปลงไปพอท่วม เหลือเนื้อที่จากน้ำถึงปากหม้อราว 5 ซม. แล้วปิดฝา
6. เมื่อสุกแล้ว (ประมาณ 3 ชั่วโมง) ปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย
7. ตัดเนื้อและผักขนาดพอคำ เสิร์ฟพร้อมมัสตาร์ด หรือมายองเนส ขณะร้อนๆ

Note: 注： 注 ข้อสังเกต
If the vegetables do not boil, switch to cook mode by pressing the (Cook) pad. After it reaches a boil, switch back to the Auto Soup mode. Press the (Auto Soup) pad twice to start from simmering. The power will go off automatically in 3 hours.
若不能将蔬菜煮沸，觸按 (Cook) 軟鍵以便轉換至烹調方式。在煮沸後，再轉換成自動方式。觸按 (Auto Soup) 軟鍵兩次以便從煨煮狀態再開始。在 3 小時之內電源會被自動關掉。
如不能将蔬菜煮沸，按下 (Cook) (烹调)软键以便转换至烹调方式。在煮沸后，再转换成自动方式。按下 (Auto Soup) (自动煮汤)软键两次以便从煨煮状态再开始。在3小时之内电源会被自动关掉。
หากผักไม่สุก ให้เปลี่ยนไปใช้คำสั่ง (Cook) เมื่อผักสุกแล้ว ให้กลับไปใช้ (Auto Soup) กดปุ่ม (Auto Soup) 2 ครั้ง หลังการเดือด เตาจะปิดโดยอัตโนมัติเมื่อการปรุงอาหารครบ เวลา 3 ชั่วโมง

How to Clean
清洗方法
การทำความสะอาด

When cleaning the unit... 在清洗磁應安全爐時 在清洗感应安全炉时 การทำความสะอาดตัวเตา

■Disconnect plug and wait until it is cooled down.

■Clean after each use
If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked-on stains may be caused.

■Use dish washing agent and sponge.
*Do not use benzine, thinner, scrubbing brush or polishing powder (except for the top plate). (Otherwise, the surface will be damaged.)

■拔出电源插头，直至其冷却
■在每次食用后进行清洗
在使用锅具后不清洗，则会引起变色、结垢现象。
■使用洗洁净和海绵。
＊切勿使用石油精、稀释剂、硬毛刷或研磨粉(顶板除外)。(否则，表面会损坏)。

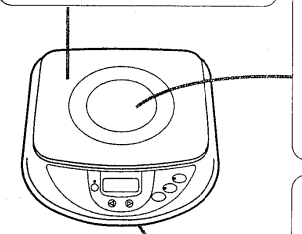
■拔出電源插頭，直至其冷却
■在每次使用後進行清洗
在使用鍋具後不清洗，則會引起變色、結垢現象。
■使用洗潔淨與海綿。
＊切勿使用石油精、稀釋劑、硬毛刷或研磨粉(頂板除外)。(否則，表面會損壞)。

■ ถอดปลั๊กออก และรอจนกระทั่งเตาเย็น

■ ควรทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน
หากไม่ทำความสะอาดหลังการใช้งานแล้ว จะทำให้เกิดคราบสกปรกและคราบอาหารติดค้างได้

■ ล้างทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานและฟองน้ำ
* ห้ามใช้น้ำมันเบนซิน, ทินเนอร์, แปรงที่มีขนแข็งหรือน้ำยาขัดเงา (ยกเว้นฐานบนเตา) เพราะเตาอาจเสียหายได้

Light dirt: Wipe with damp cloth.
Oily dirt : Wipe using dish washing agent.
輕度污垢：使用濕布擦拭。
油腻污垢：使用洗潔淨擦拭。
轻度污垢：使用湿布擦拭。
油腻污垢：使用洗洁净擦拭。
สกปรกเล็กน้อย: ใช้ผ้าหมาดๆ เช็ด
คราบน้ำมัน : ใช้น้ำยาทำความสะอาดเช็ด



To remove hard stains from the top plate:
Scour it off with nylon scrubbing brush applied with a little polishing power (cleanser).
*Plastic wrapping sheet rolled up to scour may easily remove dirt.
*If the pot is burnt, the dark stains may not be removed from the top plate.
去除頂板上難除的污垢：
使用尼龍硬毛刷稍蘸研磨粉(擦亮粉)將其磨洗。
＊將塑料包裝紙卷起進行磨洗能容易地去除污垢。
＊若鍋具燒焦，將不能去除頂板上的深色污垢。
去除顶板上难除的污垢：
使用尼龙硬毛刷稍蘸研磨粉(擦亮粉)将其磨洗。
＊将塑料包装纸卷起进行磨洗能容易地去除污垢。
＊如锅具烧焦，将不能去除顶板上的深色污垢。
การเช็ดคราบสกปรกที่ติดแน่นออกจากฐานเตา
ให้ขัดด้วยแปรงไนล่อนและน้ำยาทำความสะอาดเพียงเล็กน้อย
* พลาสติกแร็พ ก็สามารถขจัดคราบสกปรกได้เช่นกัน
* ถ้าหม้อเกิดการไหม้หรือรอยดำ จะไม่สามารถเช็ดออกจากฐานบนเตาได้

Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vents.
(Using the unit with dirty air intake/exhaust vents may cause malfunction.)
使用吸塵機吸出吸氣孔與排氣孔中的污物。
(若吸氣孔及排氣孔閉塞會引致機件故障)。
使用吸尘器吸出吸气孔和排气孔中的污物。
(若使用吸气孔和排气孔污脏的感应安全炉会引起故障)。
ควรใช้เครื่องดูดฝุ่นทำความสะอาดช่องระบายอากาศเข้า-ออก
(คราบสกปรกที่ติดอยู่ช่องระบายอากาศเข้า-ออก อาจทำให้เตาชำรุดเสียหายได้)

Never run water over the unit.
(Water gets inside and may cause malfunction.)
切勿用水浸没感应安全炉。
(水浸入内部会引起故障)。
切勿用水浸泛磁應安全爐。
(水侵入內部會引起故障)。
ห้ามล้างเตาด้วยน้ำ
(เพราะอาจทำให้ระบบการทำงานของเตาเกิดการเสียหายได้)

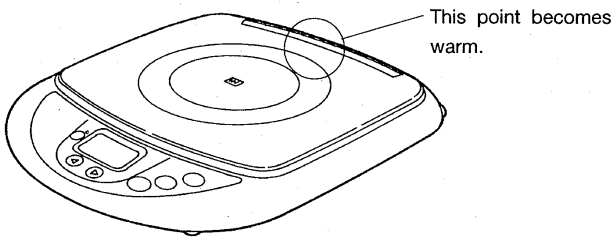
Before Calling for Service
在委托修理之前
在委託修理之前
ก่อนเรียกช่างบริการ

SYMPTOM 症状 อาการ	CAUSE 原因 สาเหตุ	TROUBLE SHOOTING 故障检修 故障檢修 การแก้ไข
Pressing (On/Off) pad does not turn the unit on. 觸按 (On/Off) 軟鍵，但不能接通磁應安全爐的電源。 按下 (On/Off)(开/关)软键，但不能接通感应安全炉的电源。 กดปุ่ม (On/Off) แล้ว เตายังไม่ทำงาน	Power plug and/or appliance plug is not securely plugged in. 電源插頭與/或裝置插頭未能牢靠地插入。 电源插头和/或装置插头未能牢靠地插入。 ปลั๊กไม่แน่น	Correctly plug in. 正確地插入插頭。 正确地插入。 เสียบปลั๊กให้แน่น
Pressing (Cook) pad, (Deep Fry) pad or (Auto Soup) pad makes the lights flash and they go off in approximately one minute. 觸按 (Cook) 軟鍵、(Deep Fry) 軟鍵或 (Auto Soup) 軟鍵能使指示燈閃爍，它們約在 1 分鐘內熄滅。 按下 (Cook)（烹调）软键、(Deep Fry)（煎炸）软键或 (Auto Soup)（自动煮汤）软键能使指示灯闪烁，它们约在1分钟内熄灭。 กดปุ่ม (Cook), (Deep Fry), (Auto Soup) แล้วไฟดิด แล้วดับหลังจากนั้น 1 นาที	No pot on the top plate. 在頂板上未放置鍋具。 在顶板上未放置锅具。 ไม่มีภาชนะบนเตา	Reposition the usable pot on the center of the top plate. 將可用鍋具重新放置在頂板的中央部位。 将可用锅具重新放置在顶板的中央部位。 ใช้ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาได้และวางภาชนะให้ตรงกลางเตา
	Non-usable pot is used. 使用了不可用的鍋具。 使用了不可用锅具。 ภาชนะใช้กับเตาไม่ได้	
	Position of pot is off-centered. 鍋具偏離中心。 锅具偏离中心。 ภาชนะไม่อยู่ตรงกลางเตา	
Even if the unit is turned off, a part of the main body is still warm. 儘管已關掉磁應安全爐的電源，但本體的局部仍然呈溫暖狀態。 尽管已关掉感应安全炉的电源，但本体的局部仍然呈温暖状态。 เตาที่ปิดแล้ว แต่ตัวเตายังอุ่นอยู่	If the unit is left plugged in, the built-in microprocessor is energized, consuming a few watts. It does will not cause any problems. 若將磁應安全爐的插頭依然插在插座內，則內裝的微電腦處於通電狀態，這會消耗一定的電力。但這並不會引起任何故障。 如将感应安全炉的插头依然插在插座内，则内装的微电脑处于通电状态，这会消耗一定的电力。但这并不会引起任何故障。 ถ้ายังเสียบปลั๊กอยู่ ไมโครโปรเซสเซอร์จะยังทำงานและกินไฟเพียงเล็กน้อย ซึ่งไม่ทำให้เกิดปัญหาใดๆ	Unplug after use. 在使用後拔出插頭。 在使用后拔出插头。 ถอดปลั๊กหลังการใช้งานแล้ว
The power appears to have lowered or have gone off during cooking. 功率在下降或者在烹調中失靈。 功率在下降或者在烹调中失灵。 ระดับความร้อนต่ำลงแล้วดับในขณะปรุงอาหาร	The temperature of the pan/pot bottom has risen abnormally and the Abnormal Protection Device is functioning to control the power. 鍋具底部的溫度異常上昇，異常保護裝置產生作用以便控制功率。 锅具底部的温度异常上升，异常保护装置产生作用以便控制功率。 อุณหภูมิของกะทะหรือหม้อที่ใช้สูงขึ้น ดังนั้นระบบป้องกันภายในเตาจึงทำงาน	The power will return to normal when the temperature has gone down. You may continue to cook while the safety device is working. 當溫度下降時功率會恢復正常。當安全裝置在操作時可繼續進行烹調。 当温度下降时功率会恢复正常。当安全装置在操作时可继续进行烹调。 ระดับความร้อนจะเป็นปกติเมื่ออุณหภูมิลดลง คุณสามารถปรุงอาหารในขณะระบบป้องกันความปลอดภัยทำงานอยู่
An alarm beep sounced and indicating lamps flashed, then the switch turned off duriuguse. 報警裝置發出"嗶"的鳴響，指示燈閃爍，然後開關在使用中被關掉。 报警装置发出"哔"的鸣响，指示灯闪烁，然后开关在使用中被关掉。 มีเสียงสัญญาณดังขึ้น และไฟกระพริบ แล้วเตาดับระหว่างใช้งาน	Overheat Protection Device functioned to protect the appliance from the high temperature inside. 燒焦保護裝置在產生作用以便防止裝置內的溫度過高。 过热保护装置在产生作用以便防止装置内的温度过高。 ระบบป้องกันของเตายังทำงานอยู่ เนื่องจากอุณหภูมิของเตาสูง	Leave the appliance off for a while. After cooling, turn on again continue cooking or unplug if the cooking is completed. 將裝置停止使用片刻。在冷却之後，可接通電源以便繼續烹調，若烹調已完畢則拔出插頭。 将装置停止使用片刻。在冷却之后，可接通电源以便继续烹调，如烹调已结束则拔出插头。 ปิดเตาสักครู่ เมื่อเตาเย็น จึงเปิดเตาใหม่ แล้วปรุงอาหารต่อหรือถอดปลั๊กหลังใช้งานเสร็จ
After use, with the cord plugged in, an alarm beep sounded and indicating lamps flashed. 在使用之後，電源線處於接插狀態時，報警裝置發出"嗶"的鳴響，指示燈閃爍。 在使用之后，电源线处于接插状态时，报警装置发出"哔"的鸣响，指示灯闪烁。 หลังการใช้งาน ปลั๊กยังเสียบอยู่ จะมีเสียงดังขึ้นและมีไฟกระพริบ		

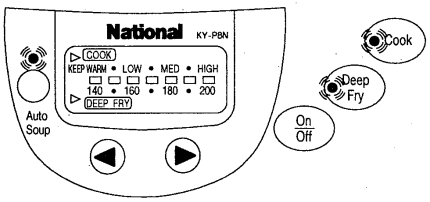
OPERATION DESCRIPTION

* The ☀ sign represents a lit indicator, while the ◉ sign represents a flashing indicator.

Initial mode

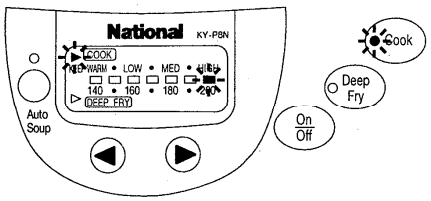
Operation / LED indication	Operation description
Operation : Connect the power supply. **LED indication :** All are unlit.	• Approximately 3W of power are consumed in this mode. • Even if the power is cut off while the cooker is in this mode, "Cord Unplugged Alarm" (two sounds of the buzzer) will not sound. (If the power is cut off while the cooker is in any other mode, however, the "Cord Unplugged Alarm" (two sounds of the buzzer) will sound.) • If the cooker is left turned on in this mode, the back of the cooker will become warm.  Fan motor does not rotate.

Waiting mode

Operation / LED indication	Operation description
Operation : Press the (On/Off) key. **LED indication :** The "Cook", "Deep Fry", and "Auto Soup" LED indicators flash.  	(1) Approximatey 3W of power are consumed in this state. (2) After 30 secends in this state, the cooker will return to initial mode. (3) With regard to key input made in this mode... • a press of the (Cook) key will put the cooker in cook mode. • a press of the (Deep Fry) key will put the cooker in deep fry mode. • a press of the "Auto Soup" key will put the cooker in auto soup mode. • a press of the (On/Off) key will put the cooker in initial mode. Fan motor does not rotate.

* The ☀ sign represents a lit indicator, while the ◉ sign represents a flashing indicator.

Cook mode

Operation / LED indication	Operation description
Operation : Press the (Cook) key. **LED indication :** The"Cook","COOK", and "HIGH" LED indicators light up. 	(1)When the "Cook" key is pressed, the cooker begins heating at HIGH heat (1350W(220V)-1500W(240V)). (2)Seven different temperature settings from KEEP WARM to HIGH can be selected by pressing the ◀ and ▶ keys.

Heating power setting	Power consumption (approx.)
HIGH	1350W(220V)-1500W(240V)
•	1080W(220V)-1200W(240V)
MED	810W(220V)-900W(240V)
•	560W(220V)-630W(240V)
LOW	250W (560W×4/8) (220V)-270W (630W×4/8) (240V)
•	170W (560W×4/8) (220V)-190W (630W×4/8) (240V)
KEEP WARM	105W (560W×4/8) (220V)-110W (630W×4/8) (240V)

※ The fractional number in the power consumption column represents that it is controlled at a rate of ON time / frequency time (seconds).

(3)The following safety functions trigger in response to the temperature of the bottom of the pot.

①Cook mode temperature control

- When the temperature of the bottom of the bottom of the pot begins to approach a high temperature (approx. 230℃) while the cooker is in Cook mode, this function triggers to turn off power to the heating element, and the temperature at which this function triggered is set as the trigger point to prevent the pot from reaching a high temperature in the future.
- When this function has triggered, the LED indicator for heating power will remain lit, and there will not be any change in the status of the other LED indicators.

NOTE:The section in the operation manual entitled "Protection against high temperature rise" refers to this function, and not to "Protection against abnormal temperature rise", described here below in item②.

②Protection against abnormal temperature rise

- This function triggers when the Cook mode temperature control function, described above in item①, fails to function due to a malfunction or some other reason.

(See page 20 for details.)

(4) When key input is made after this function has triggered...

①If the (Deep Fry) key is pressed, the cooker will go into Deep Fry mode.

②If the "Auto Soup" key is pressed, the cooker will go into Auto Soup mode.

③If the (On Off) key is pressed, the cooker will go into Initial mode.

Fan motor rotates.

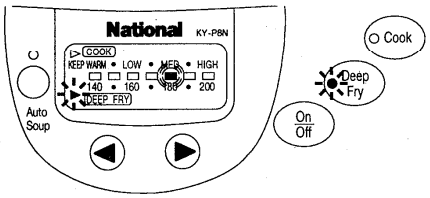
* The ☀ sign represents a lit indicator, while the ◉ sign represents a flashing indicator.

Deep fry mode

Operation / LED indication

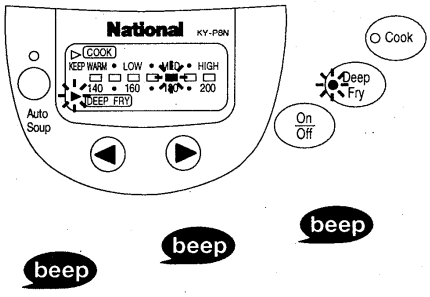
Operation : Press the (Deep Fry) key.

LED indication : The"Deep Fry" and "(DEEP FRY)" LED indicators light up, and the "180" LED flashes.



If the set temperature is reached...

LED indication : The"180" LED flashes, then lights up steadily, and a buzzer sounds three times.



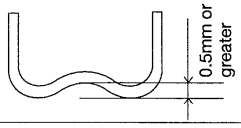
Operation description

(1)When the "Deep Fry" key is pressed, the cooker begins heating at a temperature setting of "180".

(2)Seven different temperature settings within the range of "140" to "200" can be selected by pressing the ◀ and ▶ keys.

Temperature setting	Control temperature (approx.)
200	200℃
190	190℃
180	180℃
170	170℃
160	160℃
150	150℃
140	140℃

(3)The cooker operates at 1350W(220V)-1500W(240V) while the oil is heating up. Regardless of the temperature setting, the cooker switced to power save mode when the oil nears the set temperature in order to keep the oil at the set temperature.

Shape of pot	Be sure the pot is placed level on the cooker, with the bottom in solid contact with the top plate.	
	Do not use pots shaped like these	
	Pot with rounded bottom	Pot bottom curving upward more than 0.5mm in the middle 
	Pots like these will allow the oil to become hotter than the set temperature, which could cause a fire.	
Amount of oil	It is best to use 900g (approx. 1L) of oil for deep frying.	
	Minimum amount of oil for deep frying	
	Deep frying with less than 300g (approx. 340 mℓ) will to allow the oil to become hotter than the set temperature, which could cause a fire.	

(4)Deep frying conditions

(5)The following safety function triggers in response to the temperature of the bottom of the pot.

①Protection against abnormal temperature rise

・This function triggers when the various temperature controls fail due to a malfunction or some other reason. (See page 20 for details.)

(6)When the key input is made after this function has triggered...

①If the (Cook) key is pressed, the cooker will go into Cook mode.

②If the "Auto Soup" key is pressed, the cooker will go into Auto Soup mode.

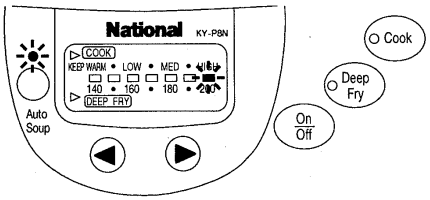
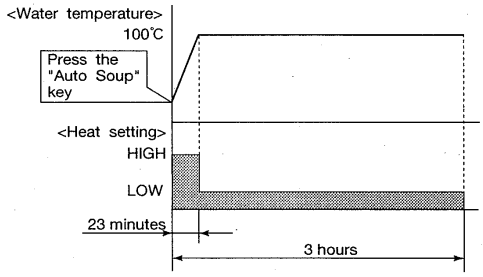
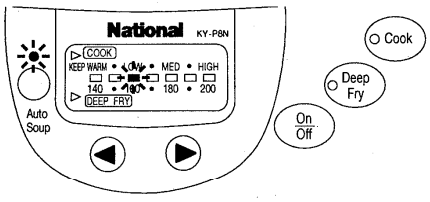
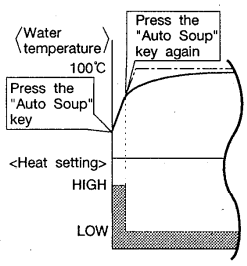
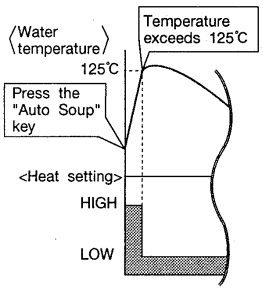
①If the (On Off) key is pressed, the cooker will go into initial mode.

Fan motor rotates.

* The ☀ sign represents a lit indicator, while the ◉ sign represents a flashing indicator.

Auto soup mode

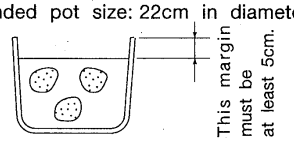
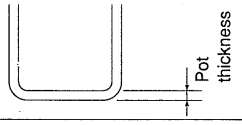
This mode is used to cook soup for three hours to produce a smooth soup in which the juices from the soup stock are throughly simmered into the broth.
The basic idea is to add water and soup stock into the pot, bring it to a boil at high heat, and then allow it to simmer at low heat.

Operation / LED indication	Operation description
Operation : Press the "Auto Soup" key. **LED indication :** "Auto Soup" LED lights up. "HIGH" LED lights up.	(1) When the "Auto Soup" key is pressed, the "HIGH (1350W(220V)-1500W(240V))" indicator comes on and the top plate begins to heat up. After it has been on "HIGH" for 23 minutes and the soup is boiling vigorously, the cooker switches to "LOW (250W(220V)-270W(240V))" heat to keep the soup simmering.
	(2) Three hours after the "Auto Soup" key is pressed, the buzzer will sound five times and the cooker will return to Initial mode. 
23 minutes later	• When the cooker is in this mode, it will switch from "HIGH" to "LOW"...
LED indication : The "HIGH" indicator goes out, and the "LOW" indicator lights up in its place.	① ...23 minutes after the "Auto Soup" key is pressed, provided that you are using the "Auto Soup" mode under the conditions described below (see graph above) ;
	② ...if the "Auto Soup" key is pressed again in the "Auto Soup" mode before the soup comes to boil (i. e. --while the LED indicator is still on "HIGH"), provided that you are using the "Auto Soup" mode under the conditions described below; or 
Three hours after the "Auto Soup" key is pressed	※ The cooker returns automatically to Initial mode three hours after the "Auto Soup" key is first pressed.
The buzzer will sound five times and the cooker will return to Initial mode.	③ ...when the cooker is turned on with nothing in the pot, or when the contents of the pot begin to burn, causing the temperature of the thermistor to exceed 125℃. 
beep beep beep beep beep	※ The cooker returns automatically to Initial mode three hours after the "Auto Soup" key is first pressed.

* The ☀ sign represents a lit indicator, while the ◉ sign represents a flashing indicator.

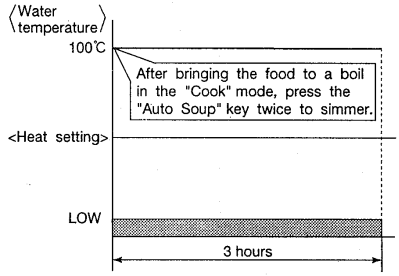
Auto soup mode (continuation)

Operation / LED indication	Operation description
	(3) Conditon of use for "Auto Soup" mode. When cooking in this mode, you should basically use the amount of food and water as given in the "Operating Instructions" in "Recipes and Cooking Tips" (see page 12 and 13 for details).

Amount of food		Approx. 1kg in total
Amount of water		Approx. 2L
Pot	**Size of pot**	After all water and food has been put in the pot, there must be a margin of at least 5cm between the surface of the soup and the lip of the pot. (Otherwise the food could spill from the pot.) Recommended pot size: 22cm in diameter × 15cm deep. 
	Pot construction	Refer to"Usable and Non-Usable pots/pans"on page 5. In particular, be aware that if the bottom of a stainless steel pot is more than 0.6mm thick, it is sometimes impossible to bring the contents to a boil even with the cooker set to "HIGH". 
Cooking requirements		* If you are afraid of the soup boiling over, you may stick a chopstick in between to keep the lid slightly open. * The quantity of the soup when done will be less with the lid open than with it closed. * After turning the cooker to "LOW" heat for simmering, be sure to cover it with the lid. ① Without the lid on the pot, the food sometimes will not come to a low boil. ② If the food simmers a long time without the lid on the pot, a great amount of water will be boiled away. * When cooking an especially large amount of food, or when the food will not come to a boil in the "Auto Soup" mode, set the cooker to the "Cook" mode and keep it there until the food comes to a boil, then press the "Auto Soup" key twice to simmer. * When cooking a small amout of food, or when it appears that the food has already boiled long enough, press the "Auto Soup" key once more to simmer at LOW heat. * Thick soups (such as rice gruel) tend to erupt and splash out of the pot. As soon as a thick soup starts to boil, press the "Auto Soup" key to reduce the heat to a simmer. ※ Do not use the "Auto Soup" mode for making stocks with raw meat and bones. (To prevent boiling over that meat juices may cause.)

* The ☀ sign represents a lit indicator, while the ◉ sign represents a flashing indicator.

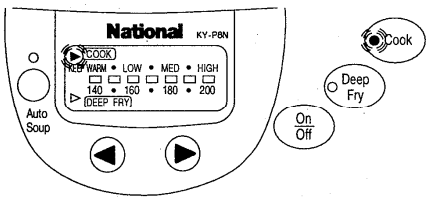
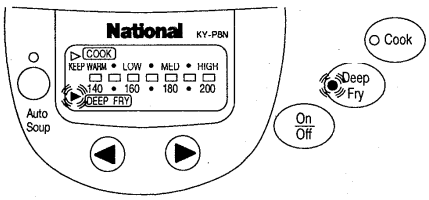
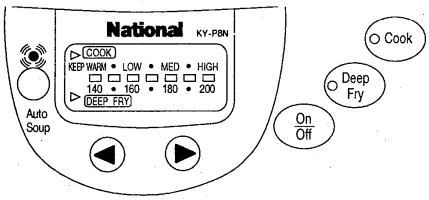
Auto soup mode (continuation)

Operation / LED indication	Operation description
	(4) When the conditons described above in section (3) do not exist, use "Cook" mode to bring the soup to a boil, then press the "Auto Soup" key twice to switch to a simmer. • When the "Auto Soup" key is pressed twice, the cooker immediately switches to "LOW (250W(220V)-270W(240V))" heat, where it remains for three hours.  (5) When the temperature of the thermistor is over 125℃ (just after the completion of a previous cooking operation, for example), the thermistor cannot detect the temperature of the pot accurately, so the cooker will not to go into "Auto Soup" mode even if the "Auto Soup" key is pressed. Instead, the buzzer will sound eight times and the cooker will return to Initial mode. (6) This is a safety function which triggers in response to the temperature of the bottom of the pot. ① Protection against abnormal temperature rise • This function is triggered when any of the aforementioned control functions fails to work properly due to a malfunction, etc. (See page 20 for details) (7) When key input is made while the cooker is in this mode... ① If the (○ Cook) key is pressed, the cooker goes into the "Cook" mode. ② If the (○ Deep Fry) key is pressed, the cooker goes into the "Deep Fry" mode. ③ If the "Auto Soup" key is pressed while the "HIGH" LED indicator is lit, the "HIGH" indicator will go out and the "LOW" indicator will light up. When the "LOW" LED indicator is lit, pressing the "Auto Soup" key will have no effect. ④ If the (On Off) key is pressed, the cooker will go into Initial mode.
	Fan motor rotates.

* The ☀ sign represents a lit indicator, while the ◉ sign represents a flashing indicator.

Pot removal detecting function/Small metal detecting function

When there is no pot on the top plate, or an unsuitable pot has been placed on the top plate, the heating element is turned off and the indicators shown below alert the user of the problem.

LED indication	Operation description
• In the Cook mode, the "Cook" and "COOK" LED indicators flash.  • In the Deep Fry mode, the "Deep Fry" and "DEEP FRY" LED indicators flash.  • In the Auto Soup mode, the "Auto Soup" LED indicators flashes. 	(1) This function triggers when... • there is no pot on the top plate; • an unsuitable pot has been placed on the top plate; • when a pot smaller than the area of the top plate has been placed on the top plate; or • when the pot is improperly positioned on the top plate. (2) When this function triggers, the heating element is turned off. (3) The heating element remains off for 1 minute, then the cooker automatically returns to the initial mode.
	Fan motor rotates.

Protection against abnormal temperature rise

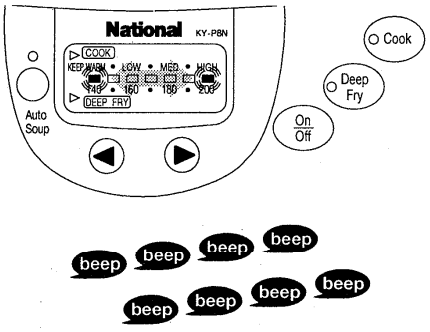
When the Auto soup mode, Deep fry mode temperature control or Cook mode temperature control fails to function properly, this function triggers to prevent the cooker from overheating.

LED indication	Operation description
The regular indicators remain lit during cooking. No special indicators will light up.	(1) If the bottom of the pot reaches an abnormally high temperature (approx. 280℃), the heating element will turn off momentarily, and this temperature will be set as the cutoff point for temperature control.
	Fan motor rotates.

* The ☀ sign represents a lit indicator, while the ◉ sign represents a flashing indicator.

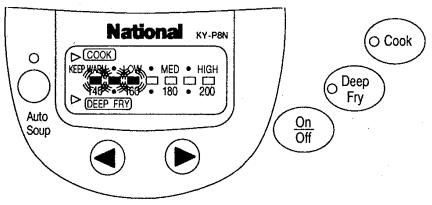
Overheat protector

When the temperature inside the cooker rises to an abnormally high level, the overheat protector function triggers to turn off the heating element, thereby preventing heat damage to the IGBT(Q3). The indicators shown below alert the user of malfunctions.

LED indication	Operation description
• In this mode, the "KEEP WARM" and " HIGH " LED indicators flash alternately during cooking, and a buzzer sounds eight times. 	(1) This function triggers when... • the air intake/exhaust vent is blocked, causing the temperature inside the cooker to rise; or • when the temperature in the environment immediately surrounding the heating element is higher than that of the heating element. • The fan for the air intake / exhaust vent is locked. (2) When this function triggers, the heating element is turned off. (3) Once the inside of the cooker has cooled down after triggering of the overheat protector function triggered. (4) If any key is pressed after the overheat protector function has triggered, when the cooker cools down it will ignore the key iuput and return instead to the operation in progress prior to triggering of this function.
	Once the cooker cools down after triggering of the overheat protector function, the fan motor will return to the operation in progress prior to triggering of this function.

Thermistor line breakage

When the thermistor line has broken, the cooker is turned off and the indicator shown below alerts the user of the malfunction.

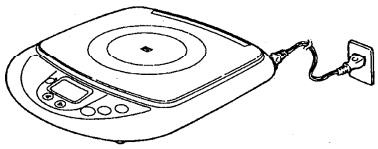
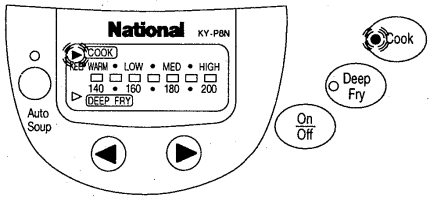
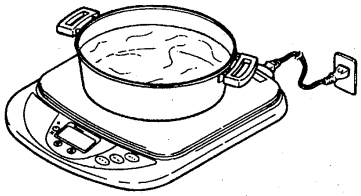
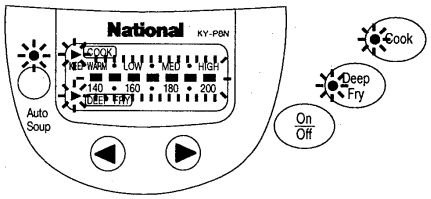
LED indication	Operation description
• In the mode, the "KEEP WARM" , " • " , and "LOW" LED indicators flash in turn. 	• When the thermistor line breakage is detected, the indicator shown on the left lights up, all key input becomes impossible, and the heating element is turned off.
	Fan motor does not rotate.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Before beginning troubleshooting, first perform the follwing checks.

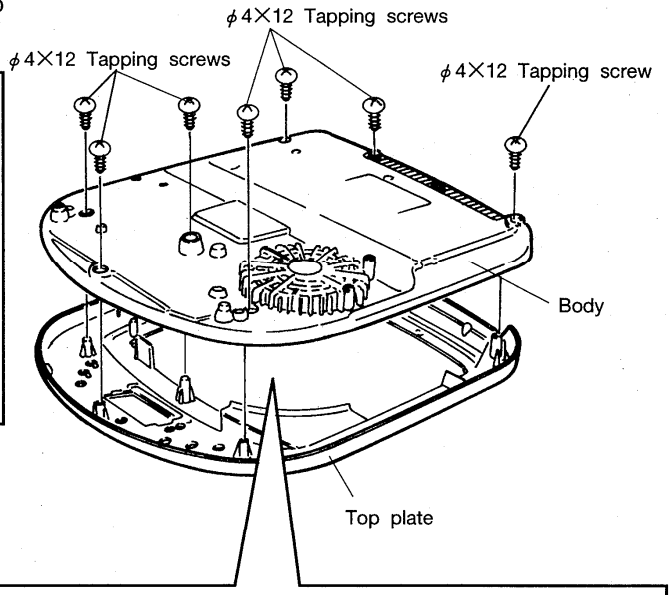
Simple Operation Checking

☀ represents a lit indicator. ◉ represents a blinking indicator.

What to check	How the LEDs and buzzer respond	How the cooker operates
Readiness	Find a pot which is suitable for heating by this cooker and put water in it. (For information regarding what consitutes a suitable pot, "Usable and Non-Usable pots/pans" on page 5.)	
• Plug the cooker into a 220V-240V outlet. • Simultaneously press the Cook, Deep Fry, and " Auto Soup" keys. 	 • The buzzer will sound once. • The "Cook" and "COOK" LED indicators will flash.	• The fan motor will operate.
• Put water in a pot suitable for heating by this cooker. Place the pot on the top plate. 	 • All LED indicators will light up.	• The cooker will begin to heat up. (After a while, the pot will become hot. Then, the water will begin to boil.)

Disassembling Procedure for Troubleshooting

(1) Remove the seven screws, then remove the top plate.



Caution

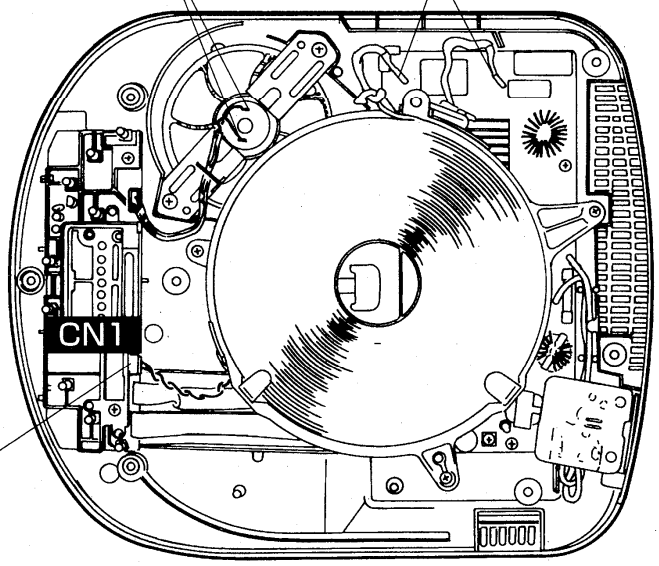
If you are going to come into contact with the PC board, or if the possibility of such contact exists, be sure to use a grounding device with a resistance measuring several M Ω to eliminate static electricity from your person, clothing, working surface, etc. Sparks caused by static electricity could damage the microprocessor.

Check point

※ This page shows the points to check when troubleshooting. The numbers in the drawing correspond to the numbers for the items in the "Problem diagnosis table" on page 25.

5 **Fan motor (voltage between terminals : 24V)**
(Under the conditions indicated, press either the Cook key (SW4) or Deep Fry key (SW5) to measure the voltage between the terminals.)

4 **Heating coil** (170mΩ)



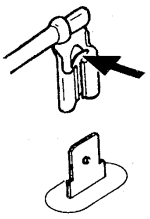
6 **Thermistor (CN1)**
(approx. 20℃: approx. 208kΩ)

(2) Remove wire to the heating coil, then disconnect connector CN1.

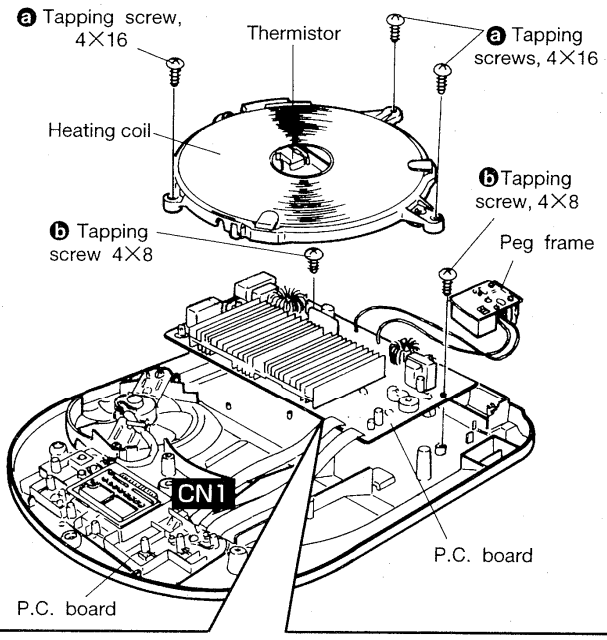
(3) Remove the three ⓐ screws, then remove the heating coil.

Disassembly tips

The heating coil's fastener terminal has a stopper, so press in on the part indicated by the arrow while pulling it off.



(4) Remove the two ⓑ screws, then remove the PC board and peg frame and turn them over.



Check point

※ This page shows the points to check when troubleshooting. The numbers in the drawing correspond to the numbers for the items in the "Problem diagnosis table" on page 25.

1 IGBT : measuring with a tester

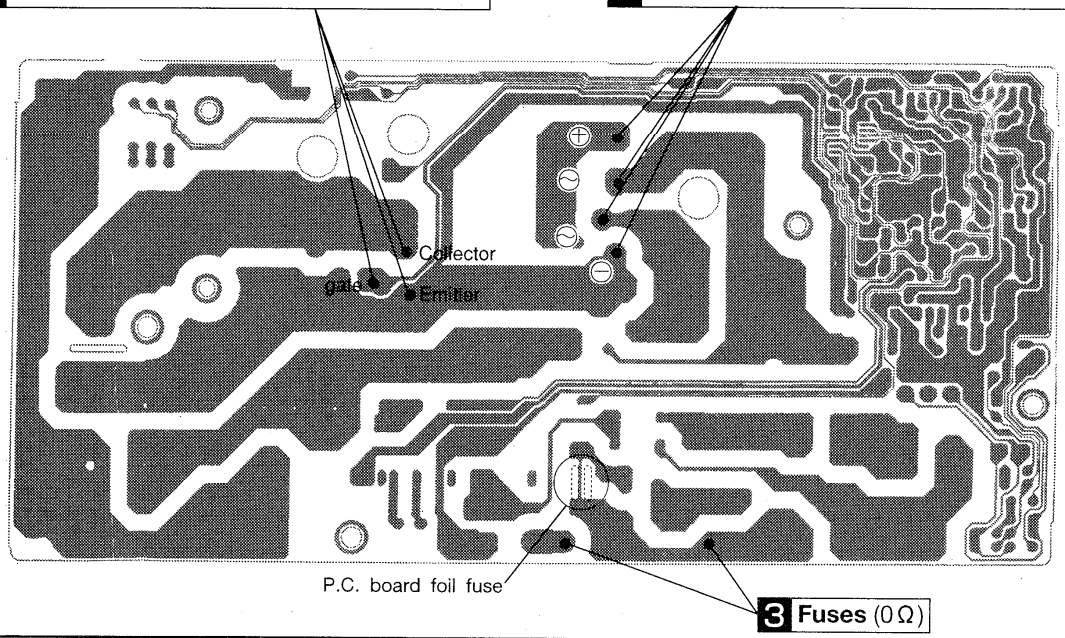
Place the ⊕ lead on a collector and the ⊖ lead on an emitter to check conductivity.

- If the ⊕ and ⊖ leads are reversed, a higher reading will be obtained. Between the collectors and gates, and between the emitters and gates, resistance is ∞Ω.

2 Rectifier : measuring with a tester

Place the tester's ⊖ lead on the rectifier's ⊕ lead, and the tester's ⊖ lead on the rectifier's ⊕ lead to check conductivity. (Check both of the ⊖ leads.)

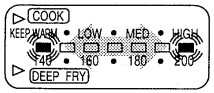
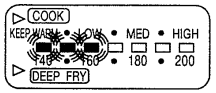
- To check the rectifier's ⊖ lead, follow the procedure used for checking its ⊕ lead.



Problem Diagnosis Table

Note : ❶,❷,❸...indicate the order of the part priority which can be considered the cause.
The check point corresponds to that described on pages 23 and 24.

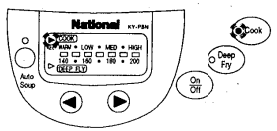
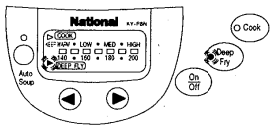
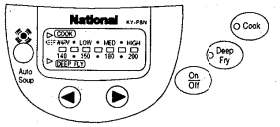
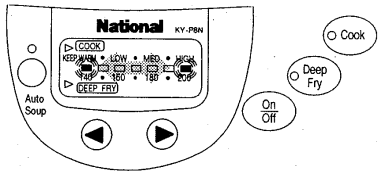
* The ☀ sign represents a lit indicator, while the ◉ sign represents a flashing indicator.

Symptom \ Action	Point to be confirmed	No.	1	–	2	3	4	5	6	–	–	Comments
		Check point	IGBT	Diode	Rectifier	Fuse	Heating coil	Fan motor	Thermistor	Power cord	PC Board	
		Replacement part	Inverter set				same	same	same	same	same	
No current (Cooker does not heat up. Fan motor does not run. None of the switches work. None of the lights turn on.)			❶. (No. 1-3 should be replaced at the same time.) • Fuse need not be replaced unless they are burnt out. • If a fuse has burnt out, the rectifier should be replaced even if it is in good worikng order.							❷	❸	• If the foil fuse on the PC board is burnt out, replace the PC board.
Cooker does not heat up. (Fan motor runs. Switches work. Lights work.)									※ ❷		❶	※ These symptoms can be caused by a short circuit in the thermistor.
Fan motor does not run (Cooker heats up. Switches work. Lights work.)								❶			❷	
The "HIGH" and "KEEP WARM" LED indicators start flashing in alternation during cooking, and the cooker stops heating. 	The temperature inside the cooker has risen to an abnormally high level, causing the overheat protector function to trigger. Check the following points : • Is the air intake/exhaust vent clogged with dust? • Is the air intake/exhaust vent blocked by a piece of cloth,etc? • Is the cooker placed on a deep pile carpet? • Is the cooker wrapped in paper or some other material?										❶	
" KEEP WARM " and "LOW " flash alternately. 									❶		❷	

* The ☀ sign represents a lit indicator, while

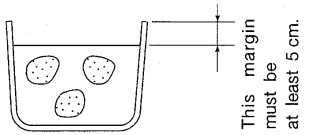
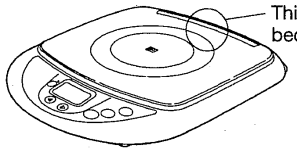
The following situations do not mean that the cooker is not working properly.

* The ☀ sign represents a lit indicator, while the ◉ sign represents a flashing indicator.

Situation	Cause	Remedy
When the (Cook) key pressed, the "Cook" and "COOK" LED indicators flash. 	The pot removal detecting function has triggered. This function turiggers when... • There is no pot on the cooker. • An unsuitable pot has been placed on the cooker. • The pot is off center.	• Place a suitable pot on the plate.
When the (Deep Fry) key pressed, the "Deep Fry" and "DEEP FRY" LED indicators flash. 		
When the "Auto Soup" key pressed, the "Auto Soup" LED indicator flashes. 		
The "HIGH" and "KEEP WARM" LED indicators start flashing in alternation during cooking, and the cooker stops heating. 	The temperature inside the cooker has risen to an abnormally high level, causing the overheat protector function to trigger. Check the following points : • Is the air intake/exhaust vent clogged with dust? • Is the air intake/exhaust vent blocked by a piece of cloth,etc? • Is the cooker placed on a deep pile carpet? • Is the cooker wrapped in paper or some other material?	• Wait for the cooker to cool down before using it.
The cooker will not go into "Auto Soup" mode. (When the "Auto Soup" key is pressed, the buzzer sounds eight times and the cooker returns to Initial mode.)	The cooker has been designed not to go into "Auto Soup" mode when the temperature of the thermistor is over 125℃ (just after the completion of a previous cooking operation, for example), because the thermistor cannot detect the temperature of the pot accurately.	• Wait for the cooker to cool down before using it.

* The ☀ sign represents a lit indicator, while the ◉ sign represents a flashing indicator.

The following situations do not mean that the cooker is not working properly.

Situation	Cause	Remedy
Soup splashes out of the pot in "Auto Soup" mode.	① The surface of the soup is within 5cm of the lip of the pot.	① Use a pot of the proper size. After all water and food has been put in the pot, there must be a margin of at least 5 cm between the surface of the soup and the lip of the pot. Recommended pot size: 22 cm in diameter × 15 cm deep. 
	② The soup has become too thick. It has been boiling too long.	② Readjust the soup mixture in accordance with the instructions on page 18, "Auto Soup mode". If you wish to continue cooking the soup as it is, as soon as it comes to a boil, press the "Auto Soup" key again.
Soup will not come to a boil in "Auto Soup" mode.	① There is too much water and /or food.	① Readjust the soup mixture in accordance with the instructions on page 18, "Auto Soup mode". If you wish to continue cooking the soup as it is, as soon as it comes to a boil in "Cook" mode, press the "Auto Soup" key twice to reduce the heat to a simmer.
	② The pot is not of the proper materials or construction, or the heat is set too low (power conservation).	② Use a suitable pot. See "Usable and Non-Usable pots/pans" on page 5. If the pot is made of stainless steel, the bottom must be no more than 0.6mm thick.
The cooker stops heating in the middle of "Cook" mode.	The overheat protector has triggered (as explained on page 15 of the Service Manual in the section entitled "Cook mode temperature control"). • The bottom of the pot has become too hot, causing the cooker to regulate power to the heating element.	Power to the heating element will be restored as soon as the temperature lowers. You may continue using the cooker without cansing any harm.
Part of the cooker is warm even though the cooker is not turned on. 	When the power cord to the cooker is plugged in to an outlet, the built-in microprocessor consumes approx. 3W of power. The warmth is not a problem.	After finished using the cooker, unplug the power cord.

DISASSEMBLY PROCEDURES

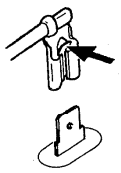
NOTE : Disassemble the top plate in accordance with the "Disassembling procedure for troubleshooting" on page 23.

1 Heating coil

(1) Remove the heating coil and disconnect connector CN1.

Disassembly tips

The heating coil's fastener terminal has a stopper, so press in on the part indicated by the arrow while pulling it off.



(2) Remove the heating coil's three ⓐ screws, then remove the heating coil.

2 PC board

(1) Remove the heating coil in the manner described in section 1 above.
(2) Disconnect connector CN2.
(3) Remove the PC board's two ⓑ screws, then remove the PC board.

3 Peg frame

(1) Unsolder the peg frame's lead wire, then remove the peg frame.

4 Thermistor

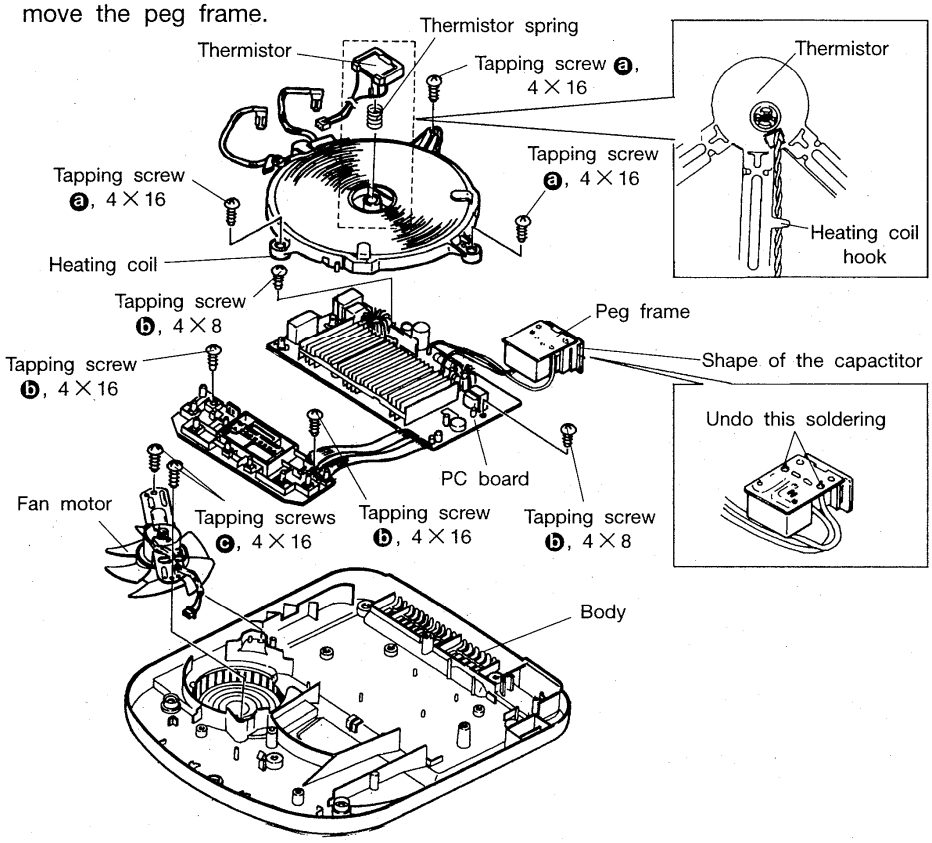
(1) Remove the heating coil in the manner described in section 1 above.
(2) Align the axial profile of the thermistor with the shape of the hole, then remove the thermistor.

Assembly tips

When assembling the thermistor, be sure to spread the compound (provided) on it, otherwise the thermistor's temperature sensitivity will decline, and the thermistor's temperature characteristics cannot be guaranteed.

5 Fan motor

(1) Disconnect the fan motor's CN2 connector.
(2) Remove the fan motor's two ⓒ screws, then remove the fan motor.



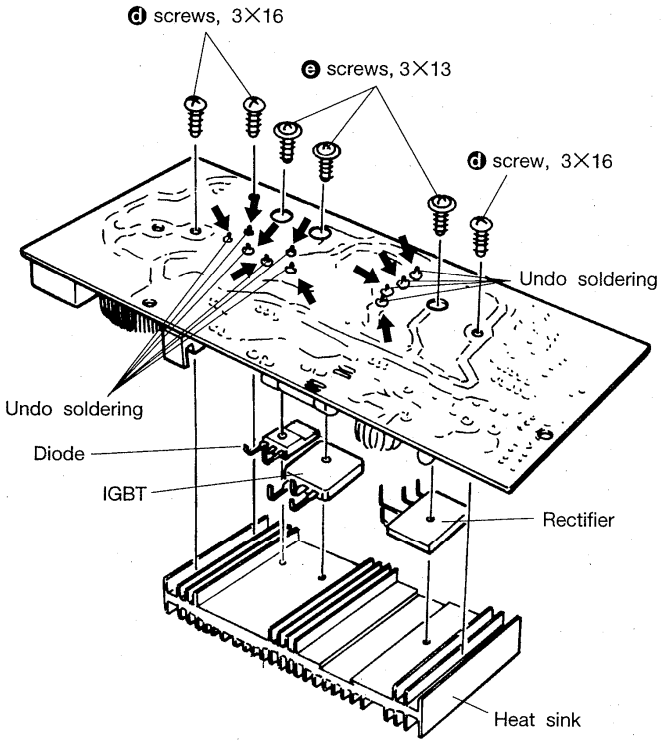
6 IGBT (Q3), diode(D17) and rectifier (DB)

Disassembly procedure

(1) Undo the soldering at the locations indicated by the arrows.

(2) Remove the three ⓓ screws, then remove the heat sink (with the IGBT, diode(D17) and rectifier still mountad to it).

(3) Remove the ⓔ screws, then remove the parts they hold in place.



Assembly procedure

(1) Spread heat-sensitive cream on the IGBT, diode and rectifier.

> **Assembly tip**
> When assembling the IGBT, diode and rectifier, be sure to spread the provided heat-sensitive cream on them, otherwise thermal conductance to the heat sink will deteriorate, causing damage to the IGBT, diode and rectifier.

(2) Using the ⓔ screws, loosely mount the IGBT, diode and rectifier to the heat sink.

(3) Slide the positioning pins on the IGBT, diode and rectifier through the holes on the PC board, then use the three ⓓ screws to secure the heat sink.

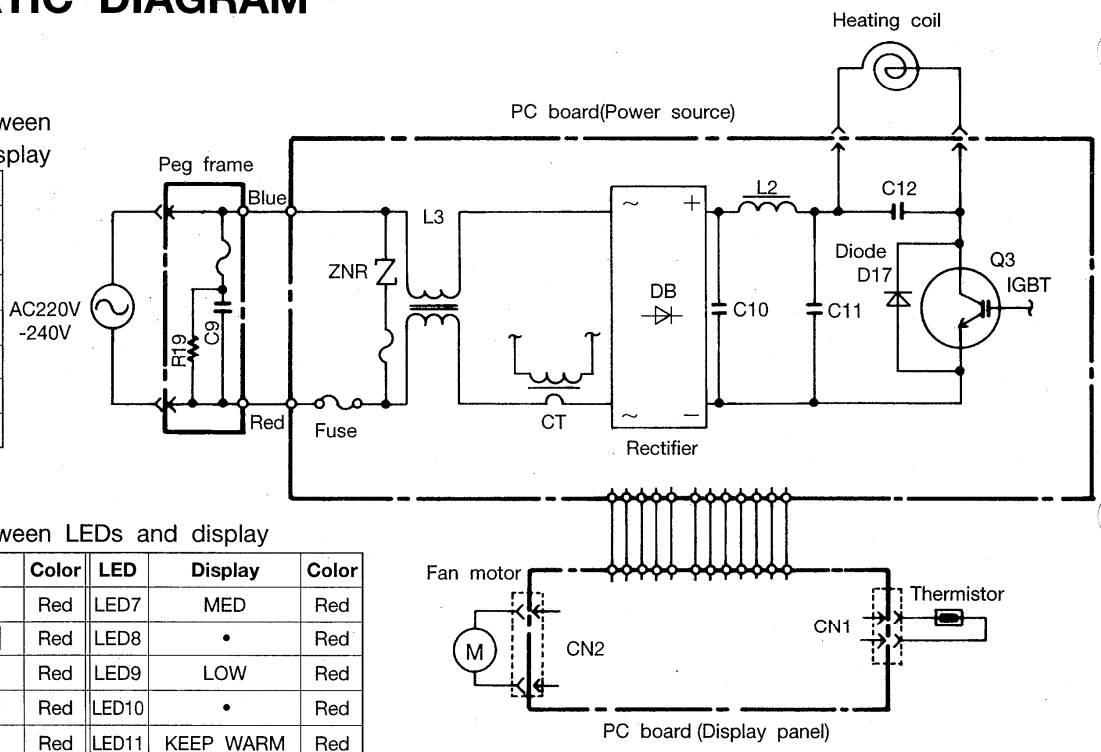
(4) Tighten the ⓔ screws that are loosely holding the IGBT, diode and rectifier in place.

(5) Solder the IGBT, diode and rectifier.

SCHEMATIC DIAGRAM

Relationship between swtiches and display

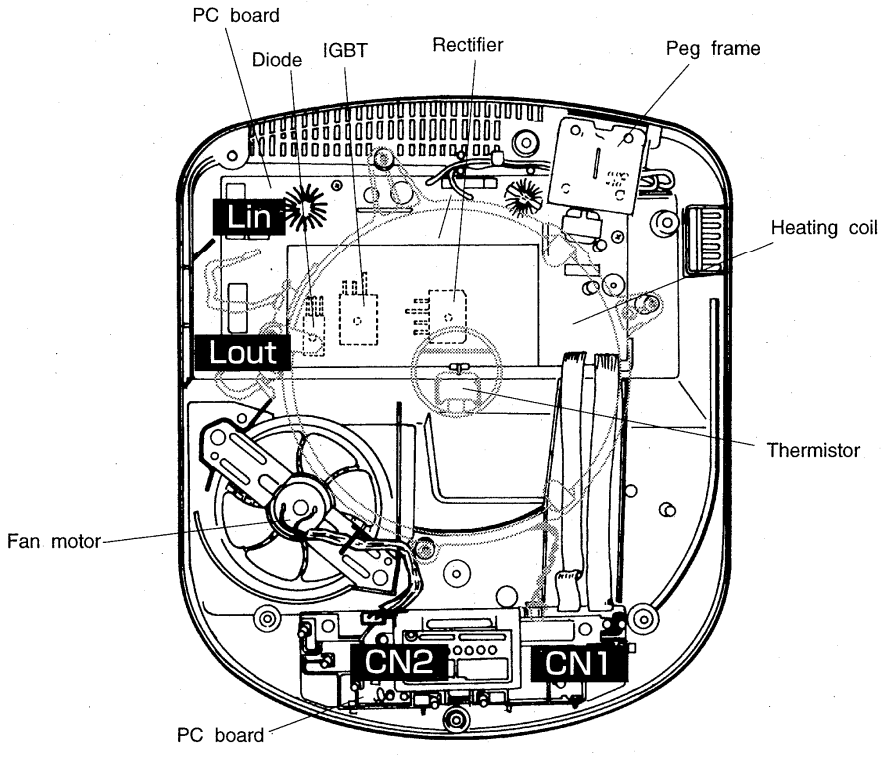
Switch	Display
SW1	On / Off
SW2	▶
SW3	◀
SW4	Cook
SW5	Deep Fry
SW6	Auto Soup
SW7	



Relationship between LEDs and display

LED	Display	Color	LED	Display	Color
LED1	Deep Fry	Red	LED7	MED	Red
LED2	DEEP FRY	Red	LED8	•	Red
LED3	Cook	Red	LED9	LOW	Red
LED4	COOK	Red	LED10	•	Red
LED5	HIGH	Red	LED11	KEEP WARM	Red
LED6	•	Red	LED12	Auto Soup	Red

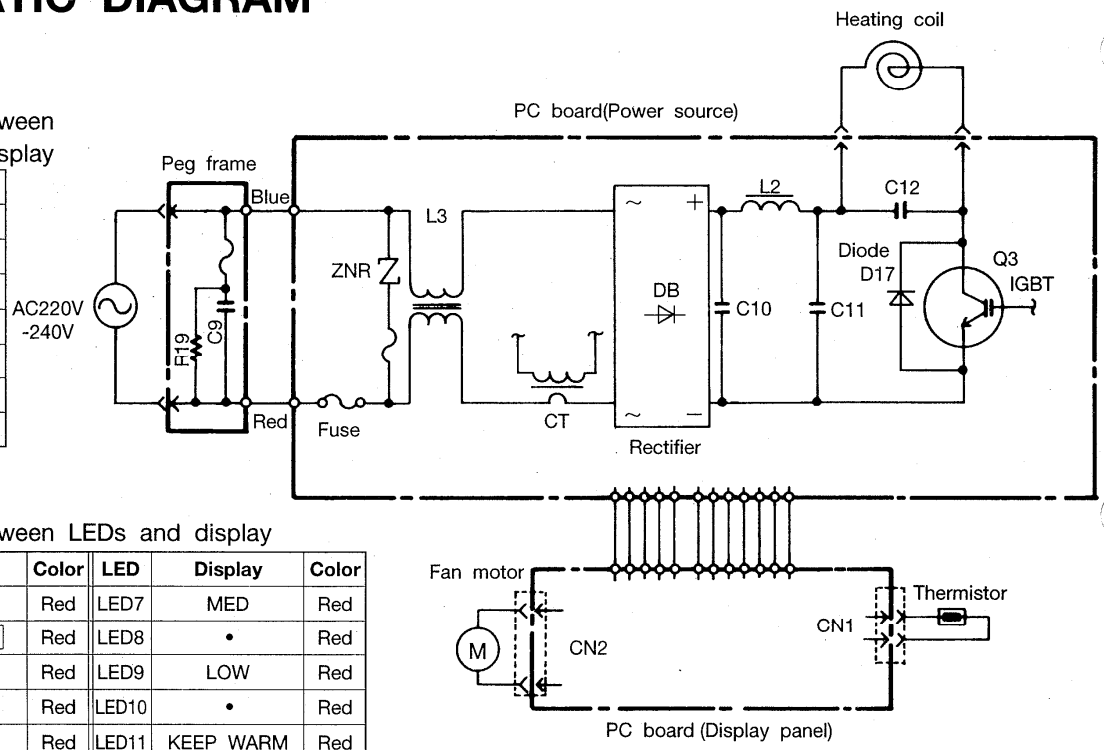
WIRING CONNECTION DIAGRAM



SCHEMATIC DIAGRAM

Relationship between swtiches and display

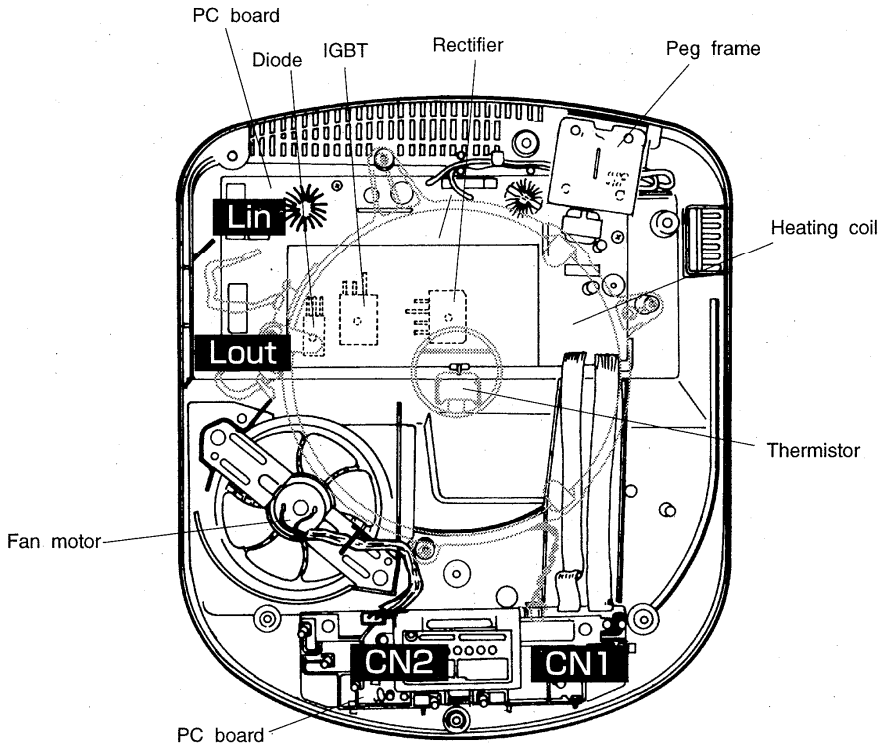
Switch	Display
SW1	On / Off
SW2	▶
SW3	◀
SW4	Cook
SW5	Deep Fry
SW6	Auto Soup
SW7	



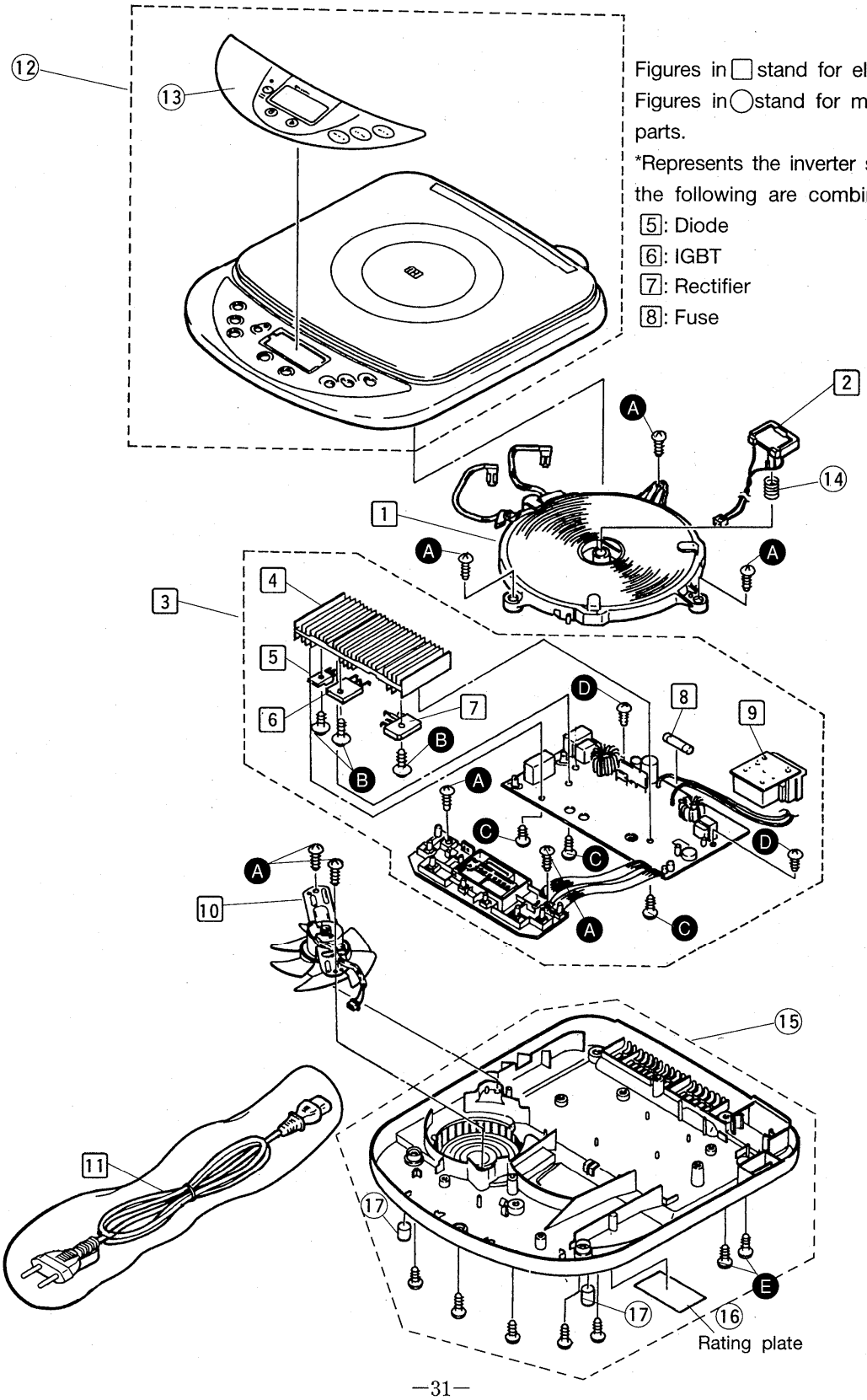
Relationship between LEDs and display

LED	Display	Color	LED	Display	Color
LED1	Deep Fry	Red	LED7	MED	Red
LED2	DEEP FRY	Red	LED8	•	Red
LED3	Cook	Red	LED9	LOW	Red
LED4	COOK	Red	LED10	•	Red
LED5	HIGH	Red	LED11	KEEP WARM	Red
LED6	•	Red	LED12	Auto Soup	Red

WIRING CONNECTION DIAGRAM



EXPLODED VIEW



REPLACEMENT PARTS LIST

Important safty notice

Compornents identified by ⚠ mark have special characteristics important for safety.

When replacing any of these componente, use only manufacturer'sspecified part.

Ref. No.		Part No.	Part Co.	Part Name & Description	Pcs / Set	Remarks
Electric parts						
1	⚠	AZD01H201	021 454 0003 3	Heating coil	1	
2	⚠	AZS00H201	021 191 0013 3	Thermistor	1	W/Compound
3	⚠	AZR30Z201	021 485 0034 3	PC board	1	W/component
Parts on PC board.						
※	⚠	AZE07-201-0S	021 039 0002 9	Inverter set	1	
		※The Inverter set is composed of 5:Diode, 6:IGBT, 7:Rectifier and 8:Fuse.				
4	⚠	AZE03H201	021 650 0625 5	Heat sink	1	
5	⚠	ERD60170RA	021 032 0004 2	Diode	1	W/Compound
6	⚠	1MBH60170A03	021 039 0003 8	IGBT	1	W/Compound
7	⚠	D15XB60	021 032 0005 1	Rectifier	1	W/Compound
8	⚠	MF62NR10AM	021 380 0002 3	fuse	1	(250V, 10A)
9	⚠	AZN20H201	021 490 0007 5	Peg frame	1	
10	⚠	AZM00-130	002 311 7969 6	Fan moter	1	
11	⚠	AZN10Z201	021 490 0010 0	Power cord	1	W/Plag:C-2
Mechanical parts						
12		AZB00H201-CS	021 800 7562 1	Top plate	1	W/Control panel, W/Compound
13		AZH20H201-C	021 840 0136 9	Control panel	1	
14		AZS39H201	021 726 0171 5	Thermistor spring	1	
15		AZC02Z201-CS	021 802 1393 4	Body	1	W/Rating plate and Foot
16		AZY10Z201	021 861 0449 8	Rating plate	1	
17		KKZ0920-10A	021 652 0084 2	Foot	2	
		KXFC02XX00AA	021 611 0241 6	Compound	-	Use to No. 2
		KXFY03XX00SS	021 611 0295 2	Viscid material	-	Use to No. 5, 6, 7

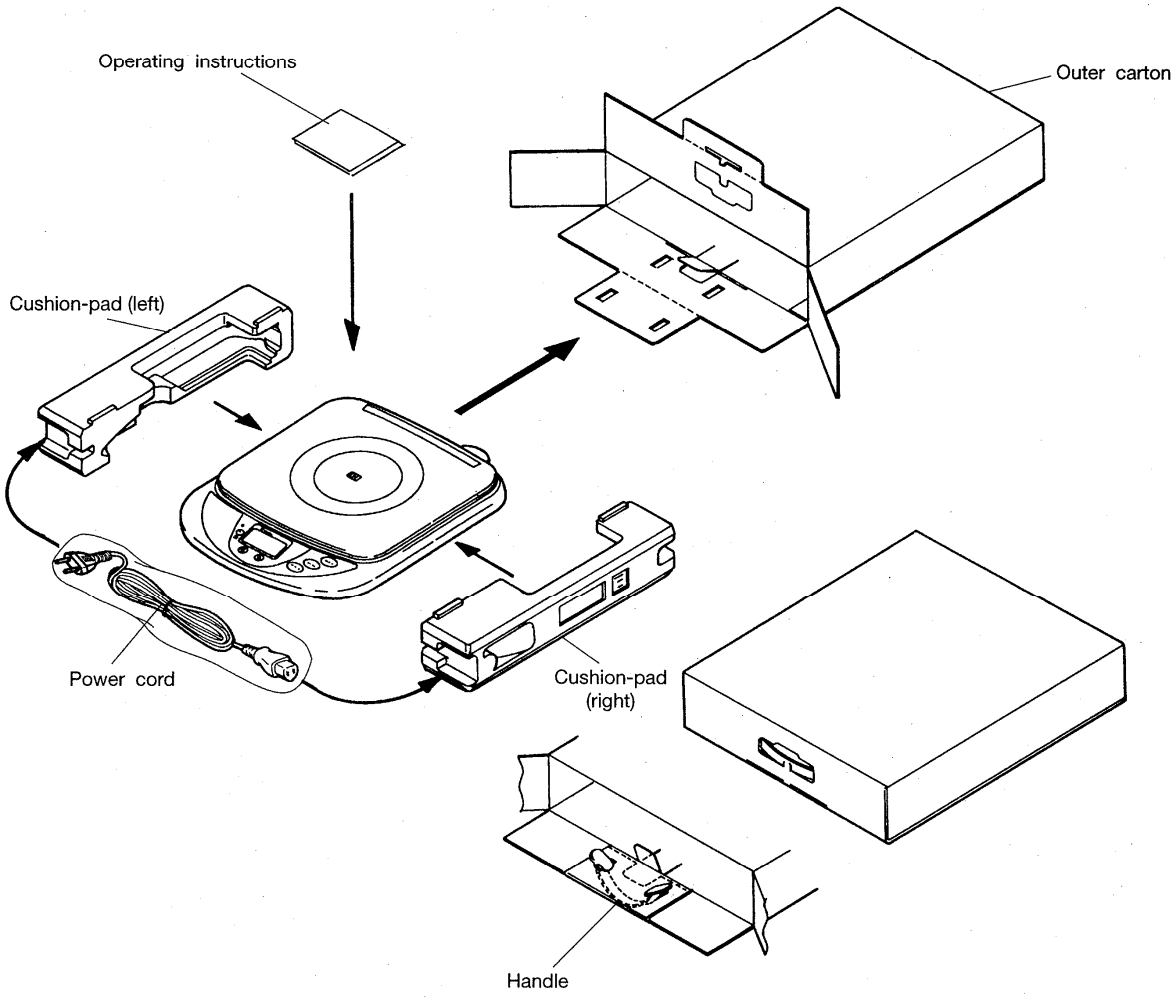
SMALL STANDARDIZED METAL PARTS

Ref. No.		Part No.	Part Co.	Part Name & Description	Pcs / Set	Remarks
A		XTN4+16GFX		Tapping screw	7	
B		XYC3+FJ13FZ		Screw	3	W/Washer
C		XYC3+FJ16FZ		Screw	3	W/Washer
D		XTN4+8GFX		Tapping screw	3	
E		XTN4+12BFX		Tapping screw	7	

PACKING SPECIFICATIONS

Ref. No.		Part No.	Part Co.	Part Name & Description	Pcs / Set	Remarks
		AZZ31Z201-C	021 971 2616 0	Outer caton	1	
		AZZ11H201	021 977 2564 5	Cushion	1	
		AZZ12H201	021 977 2565 4	Cushion	1	
		APZ35-282	021 977 1878 4	Handle	1	
		AZY02H201	021 983 1802 8	Operating instructions	1	

PACKING INSTRUCTIONS



PACKING SPECIFICATIONS

Ref. No.		Part No.	Part Co.	Part Name & Description	Pcs / Set	Remarks
		AZZ31Z201-C	021 971 2616 0	Outer caton	1	
		AZZ11H201	021 977 2564 5	Cushion	1	
		AZZ12H201	021 977 2565 4	Cushion	1	
		APZ35-282	021 977 1878 4	Handle	1	
		AZY02H201	021 983 1802 8	Operating instructions	1	

PACKING INSTRUCTIONS